



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Nombre del organismo contratante	Servicio Penitenciario Federal
Unidad Operativa de Compras	Nº 031- Dirección de Contrataciones

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo:	LICITACION PUBLICA	Nº:	31-0015-LPU22	Ejercicio:	2022
Clase:	De Etapa Única Nacional.				
Modalidad:	Orden de compra abierta				

Expediente Nº:	EX-2022-55565407- -APN-DC#SPF
-----------------------	-------------------------------

Rubro comercial:	ALIMENTOS
-------------------------	-----------

Objeto de la Contratación:	ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS Y CENAS, CON DESTINO AL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II (MARCOS PAZ) PERTENECIENTE AL SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL.
-----------------------------------	--

Costo del Pliego:	GRATUITO
--------------------------	----------

COMUNICACIONES/ IMPUGNACIONES:

A través del Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Nacional (COMPR.AR): https://comprar.gob.ar/

PRESENTACION DE LAS OFERTAS

Hasta la hora fijada para la apertura en el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Nacional (COMPR.AR): https://comprar.gob.ar/

ACTO DE APERTURA

Fecha y hora fijados en el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Nacional (COMPR.AR): https://comprar.gob.ar/
--



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Renglón	CATALOGO	DESCRIPCION	Cantidad	Unidad de Medida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima
1	2.1.1-2456.21	RACIONAMIENTO; DESCRIPCION: DESAYUNO Y MERIENDA; CON DESTINO AL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II (MARCOS PAZ).	1.849.214	Comidas	1.681.104	1.849.214
2	2.1.1-2456.22	RACIONAMIENTO; DESCRIPCION: ALMUERZO Y CENA; CON DESTINO AL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II (MARCOS PAZ).	1.849.214	Comidas	1.681.104	1.849.214

NÚMERO DE PROCESO: 31-0015-LPU22

• REGIMEN NORMATIVO DE LAS CONTRATACIONES DE LA ADMINISTRACION NACIONAL

Los procedimientos de selección, los contratos y su posterior ejecución se regirán por el Decreto Delegado N° 1.023/2001, sus modificatorios y complementarios, las disposiciones del reglamento aprobado por el Decreto N° 1030/2016, sus modificatorios y las normas que se dicten en consecuencia del citado reglamento, el Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado mediante Disposición ONC N° 62 - E/2016 y sus modificatorias, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado mediante Disposición ONC N° 63 - E/2016 y sus modificatorias, Manual de Procedimiento para la incorporación y actualización de datos en SIPRO aprobado mediante Disposición ONC N° 64 - E/2016 y Manual de Procedimiento del COMPR.AR (Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Nacional), aprobado mediante Disposición ONC N° 65 - E/2016 y sus modificatorias, por el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y por las Circulares que fueren dictadas.

Resultan de aplicación la Ley 27.437 de Compre Argentino y Desarrollo de Proveedores y su Decreto Reglamentario N° 800/2018 y normas complementarias, como así también la Resolución N° 91/2018 de la ex SECRETARIA DE INDUSTRIA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCION Y TRABAJO, sus modificatorias y complementarias.

Asimismo, la Ley N° 25.300 de Fomento para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa, el Decreto N° 1075/2001, la Ley N° 22.431 y su Decreto Reglamentario N° 312/2010 y la Ley N° 27.401 y su Decreto Reglamentario N° 277/2018.

Para la correcta interpretación de la reglamentación mencionada en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares se deberá tener en cuenta, según corresponda, las normas modificatorias, complementarias y reglamentarias, y las que en el futuro las modifiquen o sustituyan.

La normativa citada de carácter general, es de libre obtención y consulta por todo el público en general, en la página web: www.argentinacompra.gov.ar, de la Oficina Nacional de Contrataciones, razón por la cual no se adjunta al presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

“CLAUSULAS PARTICULARES”

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES (UOC): N° 031 DIRECCION DE CONTRATACIONES

ARTICULO 1: OBJETO.

La presente licitación tiene por objeto: ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS Y CENAS, CON DESTINO AL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II (MARCOS PAZ) PERTENECIENTE AL SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL.

ARTICULO 2: RETIRO DE PLIEGOS.

El Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y el Pliego de Bases y Condiciones Particulares se encontrarán disponibles en el portal <https://comprar.gob.ar>.

ARTÍCULO 3: CONSULTAS AL PLIEGO, CIRCULARES ACLARATORIAS O MODIFICATORIAS, NOTIFICACIONES E IMPUGNACIONES.

Para efectuar consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares o impugnaciones, el proveedor deberá haber cumplido con el procedimiento de registración y autenticación como usuario externo de COMPR.AR. Las consultas deberán ser efectuadas únicamente a través del portal <https://comprar.gob.ar>, hasta CINCO (05) días hábiles antes de la fecha fijada para la apertura, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 8° del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales - Disposición ONC N° 63/2016.

Las circulares aclaratorias serán comunicadas con DOS (02) días hábiles como mínimo de anticipación a la fecha fijada para la presentación de las ofertas.

Las circulares modificatorias serán difundidas, publicadas y comunicadas con UN (01) día hábil como mínimo de anticipación a la fecha originaria fijada para la presentación de las ofertas.

En ningún caso la Unidad Operativa de Contrataciones responderá consultas telefónicas ni contestará aquéllas que se presenten fuera de término.

Todas las notificaciones entre la jurisdicción o entidad contratante y los interesados, Oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, se realizarán válidamente a través de la difusión en el sitio de internet de COMPR.AR, cuya dirección es <https://comprar.gob.ar> o la que en un futuro la reemplace y se entenderán realizadas el día hábil siguiente al de su difusión.

El envío de mensajería mediante COMPR.AR en forma automática, sólo constituye un medio de aviso.

ARTICULO 4: PRESENTACION Y REQUISITOS DE LAS OFERTAS.

a. Lugar y plazo:

Las ofertas deberán presentarse hasta el día y hora fijados como fecha de apertura a través del portal <https://comprar.gob.ar>, utilizando el formulario electrónico que suministre el sistema a tales efectos.

Las propuestas deberán cumplir con todos los requerimientos exigidos en el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, acompañando la documentación requerida.

La presentación de la oferta significara de parte del Oferente el pleno conocimiento y aceptación de las normas y cláusulas que rigen este procedimiento de selección.

A fin de garantizar su validez, la oferta electrónicamente cargada deberá ser confirmada por el Oferente, quien podrá realizarlo únicamente a través de un usuario habilitado para ello, conforme lo normado con el procedimiento de registración y autenticación de los usuarios de los proveedores.

b. Ofertas Variantes:

No se admitirán Ofertas Variantes en los términos establecidos en el Artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto N° 1030/2016.

c. Muestras:

Los Oferentes no deberán presentar Muestra de lo solicitado en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

d. Forma de Cotización:

Se deberá cotizar por el total de las unidades requeridas, es decir, el grupo de renglones en forma conjunta, no admitiendo cotizaciones parciales de los mismos. Esto, para la totalidad de los Oferentes, incluyendo las micro, pequeñas y medianas empresas comprendidas en el artículo N°1 de la ley N° 25.300. Dicha imposibilidad surge por el tipo de servicio a prestar (Adquisición de Desayunos, Almuerzos, Meriendas y Cenas) y por las instalaciones existentes (las mismas son inadecuadas para que más de una firma comercial desarrolle las actividades inherentes a la preparación de las Comidas).

e. Documentación a presentar por el Oferente:

Sin perjuicio de lo estipulado en el artículo 13 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, aprobado mediante la Disposición ONC N° 63 - E/2016 y sus modificatorias, los oferentes deberán adjuntar la siguiente documentación, en el ítem "Requisitos mínimos de participación" a través del portal <https://comprar.gob.ar>:

1. COMPRE ARGENTINO Y DESARROLLO DE PROVEEDORES (LEY 27.437)

A fin de garantizar el efectivo cumplimiento del Régimen de Compre Argentino y Desarrollo de Proveedores, toda Oferta deberá ser acompañada por una Declaración Jurada de oferta nacional, mediante la cual se acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal, de acuerdo a la normativa vigente sobre la materia, en los casos en que se oferten bienes de origen nacional. La falta de presentación configurará una presunción, que admite prueba en contrario, de no cumplimiento de las prescripciones vigentes con relación a la calificación de Oferta nacional.

Se deja constancia que la precisión en las descripciones de los productos se rige por el sistema de

identificación de bienes y servicios de utilización común creado por la Decisión Administrativa N° 344/1997 identificado por el número de catálogo que acompaña cada renglón.

2. La Adjudicataria contará en cada Establecimiento con un sector adecuado para el desarrollo del servicio (cocina). La opción de uso del citado espacio físico así como su mayor o menor empleo será de resorte exclusivo de la contratista. En el caso de que el Oferente optara por su utilización a pleno, deberá incluir en la oferta la forma de suplirlo mediante el empleo de plantas de elaboración propia o de terceros. Dicha planta de elaboración entrará en función en el caso de que no sea posible utilizar la cocina del establecimiento de manera transitoria o permanente, ya sea por razones de seguridad o de fuerza mayor que a criterio de la autoridad del Establecimiento hagan inviable su uso.

En relación a las plantas de elaboración propias o de terceros, que se usen para preparar las raciones en forma permanente o para suplir una eventualidad, se deberá acreditar de forma documental la propiedad del inmueble, con las habilitaciones de autoridad competente de la jurisdicción en la que se encuentre radicada la planta de elaboración.

En el caso de poseer plantas de elaboración de terceros, deberá acompañarse en la oferta una carta de intención respecto a la disponibilidad de su utilización por parte del Oferente.

En ambos casos, la planta de elaboración deberá encontrarse en un radio de hasta 120 km, del Establecimiento donde se entregará el Racionamiento en Cocido.

En la cotización de los renglones los Oferentes deberán considerar todos los costos de elaboración inherentes de una u otra modalidad de prestación, incluidos los referidos al transporte.

En cualquier circunstancia de elaboración (cocina del Establecimiento, planta de elaboración propia o de terceros o combinación entre ambas), el racionamiento deberá entregarse listo para ser servido, corriendo por cuenta de la Adjudicataria el transporte de dichos alimentos con la debida conservación de las condiciones organolépticas de los alimentos, temperaturas y estándares establecidos por el Código Alimentario Argentino.

Respecto de la Planta de Elaboración referida anteriormente, la misma deberá ajustarse al "Anexo2", asimismo deberá detallar de manera clara el equipamiento con el que cuenta. El Organismo designará al personal que tendrá la facultad de realizar oportunamente visitas a la Planta elaboradora con el objeto de verificar y controlar lo documentado.

3. Los Oferentes podrán realizar una visita al Establecimiento donde se entregará el racionamiento, de lunes a viernes, en el horario de 12:00 a 17:00 horas hasta el día anterior a la fecha de Apertura. Por lo cual, la autoridad del Establecimiento le otorgará una constancia de la inspección efectuada.

En el caso de no realizar la visita, el Oferente no podrá alegar desconocimiento del lugar donde se ejecutarán las tareas o cualquier tipo de información relativa a la contratación.

Para efectuar la visita al Establecimiento, los interesados deberán solicitar la autorización en la DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES sita en Paso 550 - 2° Piso - Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de lunes a viernes de 12:00 a 20:00 horas o solicitarlo vía mail a: dgacontrataciones@spf.gob.ar.

Se deberán seguir en forma estricta las recomendaciones de cuidado generales para la prevención de Covid-19 y otras enfermedades respiratorias agudas, de conformidad con lo previsto en la Resolución 705/2022 del Ministerio de Salud, sus modificatorias y complementarias.

4. Los Oferentes deberán adjuntar Declaración Jurada detallando la cantidad de personal ocupado en relación de dependencia, con el fin de dar cumplimiento a la normativa laboral y a las obligaciones previsionales vigentes.

5. Los Oferentes deberán presentar antecedentes en servicios de similares características y por volúmenes similares que acrediten la capacidad técnica para resultar admisibles. El cumplimiento de este requisito se dará por cumplido aún cuando el volumen de servicios prestados no haya sido en una única organización, no admitiéndose un desdoblamiento del total de servicios en más de tres instituciones.

Es relevante informar que la provisión de alimentos en un Establecimiento Penitenciario requiere de cuidados particulares y especiales, a efectos de cumplimentar la misión encomendada a esta Institución conforme al artículo N° 1 de la Ley 20.416 (Ley Orgánica del Servicio Penitenciario Federal) "...fuerza de seguridad destinada a la custodia y guarda de los procesados y a la ejecución de las sanciones penales privativas de libertad...". Los antecedentes resultan necesarios, ya que la prestación del servicio de comidas está relacionada a cumplimentar los derechos esenciales de los internos, plasmados en la normativa en materia Penitenciaria (Ley N° 24.660 de Ejecución de la Pena Privativa de la Libertad), en

su artículo N° 58 "...asegurar y promover el bienestar psicofísico de los internos..." y su artículo N° 65 "La alimentación del interno estará a cargo de la administración; será adecuada a sus necesidades y sustentada en criterios higiénico-dietéticos...".

Los citados derechos deben ser satisfechos por la Institución, siendo exigencia por parte de los funcionarios requerir a los potenciales oferentes que demuestren su capacidad operativa en cuanto a volúmenes prestados asiduamente. Los mismos son necesarios a fin de conocer si pueden satisfacer la alimentación conforme a la cantidad de internos alojados en cada establecimiento. Asimismo posibilitar obtener información sobre la calidad de los servicios prestados por los oferentes, con el objeto de establecer si los mismos pudieron satisfacer las necesidades de otros organismos en forma adecuada.

El presente requisito resultará imprescindible para considerar una oferta técnicamente admisible y el comitente se reserva el derecho de su comprobación para lo cual en las ofertas se deberán incluir constancias extendidas por Instituciones y/u Organismos donde haya prestado servicios dentro los VEINTICUATRO (24) meses previos al acto de apertura de Ofertas, debiendo dichas constancias reflejar periodos de prestación y cantidad de servicios, las mismas deberán cargarse como documentación complementaria a través del portal <https://comprar.gob.ar>, en el ítem: "Requisitos mínimos de participación".

6. Los Oferentes deberán presentar Declaración Jurada de Intereses, que obra como "Anexo 6" del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, en cumplimiento del artículo 1° del Decreto N° 202/2017, en concordancia con la Resolución N° 11-E/2017 de la ex Secretaría de Ética Pública, Transparencia y Lucha contra la Corrupción y de cuyo texto surge: "Toda persona que se presente en un procedimiento de contratación pública o de otorgamiento de una licencia, permiso, autorización, habilitación o derecho real sobre un bien de dominio público o privado del Estado, llevado a cabo por cualquiera de los organismos y entidades del Sector Público Nacional comprendidas en el artículo 8° de la Ley N° 24.156, debe presentar una "Declaración Jurada de Intereses" en la que deberá declarar si se encuentra o no alcanzada por alguno de los siguientes supuestos de vinculación, respecto del Presidente y Vicepresidente de la Nación, Jefe de Gabinete de Ministros y demás Ministros y autoridades de igual rango en el Poder Ejecutivo Nacional, aunque estos no tuvieran competencia para decidir sobre la contratación o acto de que se trata:

- a) Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad
- b) Sociedad o comunidad,
- c) Pleito pendiente,
- d) Ser deudor o acreedor,
- e) Haber recibido beneficios de importancia,
- f) Amistad pública que se manifieste por gran familiaridad y frecuencia en el trato.

En caso de que el declarante sea una persona jurídica, deberá consignarse cualquiera de los vínculos anteriores, existentes en forma actual o dentro del último año calendario, entre los funcionarios alcanzados y los representantes legales, sociedades controlantes o controladas o con interés directo en los resultados económicos o financieros, director, socio o accionista que posea participación, por cualquier título, idónea para formar la voluntad social o que ejerza una influencia dominante como consecuencia de acciones, cuotas o partes de interés poseídas. Para el caso de sociedades sujetas al régimen de oferta pública conforme a la Ley N° 26.831 la vinculación se entenderá referida a cualquier accionista o socio que posea más del CINCO POR CIENTO (5%) del capital social".

Y consecuentemente el Artículo 2º: "Deberá presentarse idéntica declaración y en los mismos supuestos previstos en el artículo 1º, cuando la vinculación exista en relación al funcionario de rango inferior a ministro que tenga competencia o capacidad para decidir sobre la contratación o acto que interese al declarante."

Se hace saber que los funcionarios con competencia o capacidad de decisión sobre la presente licitación son los establecidos en el "Anexo 8".

7. Podrán contratar con la Administración Nacional las personas humanas o jurídicas con capacidad para obligarse que no se encuentren comprendidas en las previsiones del artículo 21º del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por la Disposición N° 63 - E/2016 y sus modificatorias y que se encuentren incorporadas como preinscriptas al Sistema de Información de Proveedores (SIPRO). La inscripción previa no constituirá requisito exigible para presentar ofertas.

Dentro de los DOS (02) días siguientes al acto de apertura de las ofertas, la Unidad Operativa de

Contrataciones verificará en el Sistema de Información de Proveedores (SIPRO), el estado en que se encuentra cada uno de los oferentes y, en su caso, comunicarles que realicen las gestiones necesarias ante la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES para que se encuentren inscriptos y con los datos actualizados al momento de la emisión del dictamen de evaluación.

8. En los casos de constituirse una Unión Transitoria de Empresas (U.T.E), junto con la oferta se deberá presentar además, lo dispuesto en el artículo 13, inciso j) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por la Disposición N° 63 - E/2016 y sus modificatorias. Lo solicitado deberá ser cumplimentado por alguno de los integrantes que conforman la misma; ello sin perjuicio de las obligaciones fiscales que resulten aplicables a esta última, la misma deberá cargarse como documentación complementaria a través del portal <https://comprar.gob.ar>, en el ítem "Requisitos mínimos de participación".

9. A fin de dar cumplimiento a lo establecido en los Artículos 22 y 23 de la Ley N° 27.401 y su Decreto Reglamentario N° 277/2018, en caso de corresponder, se deberá presentar junto con la Oferta la "Declaración Jurada Programa de Integridad", que obra como "Anexo 7" del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares. La misma deberá cargarse como documentación complementaria a través del portal <https://comprar.gob.ar>, en el ítem "Requisitos mínimos de participación".

10. Se deberá completar detalle de cotización que obra como "Anexo 4" del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, y el mismo deberá cargarse a través del portal <https://comprar.gob.ar>, en el ítem: "Requisitos mínimos de participación".

11. Los oferentes deberán completar con carácter de Declaración Jurada el formulario de Estructura de costos que consta como "Anexo 5" en formato PDF y EXCEL, el cual deberá ser representativo de las prestaciones, discriminada por rubro que integra el renglón ofertado. El "PRECIO UNITARIO COTIZADO" deberá ser coincidente con el PRECIO UNITARIO OFERTADO para cada renglón. Esta información permitirá analizar la razonabilidad del precio y conocer la incidencia de cada componente que comprende el mismo.

12. Declaración jurada en la cual se manifieste que de resultar adjudicatario se obliga a ocupar a personas con discapacidad, en una proporción no inferior al CUATRO POR CIENTO (4%) de la totalidad del personal afectado a la prestación del servicio, en los procedimientos de selección que tengan por objeto la tercerización de servicios, a los fines de cumplir con la obligación establecida en el artículo 7° del Decreto N° 312 de fecha 2 de marzo de 2010, según artículo 13 inciso i) apartado 4) del Anexo I de la Disposición ONC N° 63- E/2016.

ARTICULO 5: MONEDA DE COTIZACION.

Moneda: Pesos.

La propuesta deberá ser formulada en moneda nacional, incluyendo el I.V.A., sin discriminar, y no podrá referirse, en ningún caso, a la eventual fluctuación de su valor. No se aceptarán propuestas en moneda distinta.

Si el total consignado para el renglón no respondiera al precio unitario, se tomará este último como precio cotizado.

Los precios cotizados serán considerados a todos los efectos fijos e inamovibles.

ARTICULO 6: PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTAS.

Los Oferentes deberán mantener las ofertas por el término de NOVENTA (90) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura. El plazo antes aludido se renovará en forma automática por un lapso igual al inicial y así sucesivamente, salvo que el Oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento de cada plazo. La prórroga automática del plazo de mantenimiento de oferta no podrá exceder de UN (1) año contando a partir de la fecha del acto de apertura. En lo restante resulta de aplicación las previsiones contenidas en el Artículo 12 del Anexo I de la Disposición ONC N° 63 - E/2016.

ARTICULO 7: GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.

Los oferentes deberán constituir una garantía de mantenimiento de la Oferta conforme al Artículo 78, inciso a) del reglamento aprobado por Decreto N° 1030/2016, Artículo 39 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado mediante Disposición ONC N° 63 - E/2016 y sus modificatorias, artículo

10 del "Manual de procedimiento del COMPR.AR aprobado mediante Disposición ONC N° 65 - E/2016 y sus modificatorias.

El oferente individualizará la garantía de mantenimiento de la oferta mediante los datos que requiera el sistema.

Cuando la garantía no fuera electrónica, el original o el certificado pertinente de la garantía individualizada en la oferta, deberá ser presentado entre el plazo que va desde la fecha y hora de apertura y hasta un plazo de DOS (2) días contados a partir del día hábil siguiente al del acto de apertura, en la DIRECCION DE CONTRATACIONES sito en Paso 550- 2 Piso. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de lunes a viernes de 13:00 a 17:00 horas. Caso contrario la oferta será desestimada.

Cuando la garantía fuera una póliza electrónica de seguro de caución no se presentará en forma física. A los fines de cotejar los datos de la póliza electrónica de seguro de caución individualizada en la oferta, el Organismo contratante deberá proceder de conformidad con el instructivo estipulado en la Comunicación General ONC N° 139/2019 y su similar complementaria N° 3/2020.

Las garantías de mantenimiento de la oferta serán devueltas a los Oferentes que no resulten adjudicatarios, dentro de los DIEZ (10) días de aprobada la respectiva adjudicación. Al adjudicatario se le devolverá dicha garantía en forma proporcional al valor de cada solicitud de provisión recibida de conformidad, dentro de los CINCO (5) días de la fecha de la conformidad de la recepción. Vencido el período de vigencia del contrato, se le reintegrará la parte restante de la garantía.

ARTICULO 8: APERTURA DE LAS OFERTAS.

La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través de COMPR.AR en la hora y fecha establecida en el llamado. En forma electrónica y automática se generará el acta de apertura de ofertas correspondiente.

Por el término de DOS (2) días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la apertura, los Oferentes que así lo deseen, podrán tomar vista de las ofertas cargadas a través del portal <https://comprar.gov.ar> apersonándose en la DIRECCION DE CONTRATACIONES sita en Paso 550- 2do piso de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de lunes a viernes en el horario de 13:00 a 19:00 horas.

ARTICULO 9: CRITERIO DE EVALUACION Y SELECCION DE OFERTAS.

a. La evaluación técnica de las ofertas para resultar admisibles se hará sobre la base que se hayan cumplido con todas las exigencias de orden técnico y los requisitos estipulados en las cláusulas del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

La adjudicación del grupo de renglones recaerá en la oferta de menor valor económico que haya calificado técnicamente.

b. Se aplicará la preferencia a favor de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas de acuerdo a lo establecido en el artículo 39 de la Ley N° 25.300.

c. Si se produjera un empate de ofertas, deberán considerarse las siguientes circunstancias:

- aquella empresa que tenga contratadas a personas con discapacidad, de acuerdo a lo que establece el artículo N° 8 del Decreto N° 312/2010.
- aquella empresa que posea en su planta laboral a personas travestis, transexuales y transgénero, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento aprobado como Anexo al Decreto N° 659/2021.

Con el fin de hacer valer estas preferencias, los oferentes deberán acreditar fehacientemente la relación laboral con el aludido personal y, en su caso, la cantidad mediante la presentación de la documentación que acredite el vínculo laboral.

ARTICULO 10: GARANTIA DE IMPUGNACION.

La garantía de impugnación al dictamen de evaluación de las ofertas será del TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Si el impugnante fuera alguien que no reviste la calidad de Oferente en ese procedimiento o para el renglón o los renglones en discusión y el Dictamen Evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna Oferta, el importe de la garantía de impugnación será un monto fijo de **PESOS CINCUENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS SESENTA Y DOS CON CUATRO CENTAVOS (\$ 52.977.762,04)** según lo estipulado en el artículo 32 inciso a) párrafo III de la Disposición ONC N° 63 – E/2016.

Cuando lo que se impugne no fuere uno o varios renglones específicos, sino cuestiones generales o particulares del Dictamen Evaluación, el importe de la garantía de impugnación será un monto fijo de **PESOS CINCUENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS SESENTA Y DOS CON CUATRO CENTAVOS (\$ 52.977.762,04)** según lo estipulado en el artículo 32 inciso a) párrafo IV de la Disposición ONC N° 63 – E/2016.

Los Oferentes podrán impugnar el Dictamen de Evaluación dentro de los TRES (3) días contados a partir del día hábil siguiente al de su notificación o difusión en el sitio <https://comprar.gob.ar> o en que en un futuro lo reemplace, para el caso en que el impugnante no revistiera calidad de Oferente, previa integración de la garantía correspondiente de acuerdo a lo establecido en artículo 78, inciso d) del reglamento aprobado por Decreto N° 1030/2016, artículo 13 del "Manual de procedimiento del COMPR.AR aprobado mediante Disposición ONC N° 65 - E/2016, sus modificatorias y del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, la que deberá ser entregada en la Unidad Operativa de Compras N° 031, que sita en Paso 550- 2do. Piso - Ciudad Autónoma de Buenos Aires de lunes a viernes de 13:00 a 17:00 horas.

Cuando se impugne la recomendación efectuada sobre uno o varios grupos de renglones específicos y, además, cuestiones generales o particulares del Dictamen Evaluación, el importe de la garantía de impugnación se calculará acumulando los importes que surjan de aplicar los criterios estipulados con anterioridad.

Cuando la garantía fuera una póliza electrónica de seguro de caución no se presentará en forma física. A los fines de cotejar los datos de la póliza electrónica de seguro de caución individualizada en la oferta, el Organismo contratante deberá proceder de conformidad con el instructivo estipulado en la Comunicación General ONC N° 139/2019 y su similar complementaria N° 3/2020

ARTICULO 11: ADJUDICACION.

1. La adjudicación se efectuará por grupo de renglones, conforme a los criterios de evaluación y selección de ofertas definida en el Artículo 9° del presente.

2. A los efectos de dar cumplimiento al alta en el Padrón Único de Entes del SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA de la SECRETARÍA DE HACIENDA dependiente del "MINISTERIO DE ECONOMÍA" de acuerdo a lo establecido en el Artículo 33 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, aquel Oferente que no cuente con el N° de Código deberá comunicarse con la DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION (DIRECCION DE CONTADURIA Y FINANZAS – DIVISION LIQUIDACIONES Y ORDENES DE PAGO), sita en la calle Paso 550, 2do Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires – Teléfono: (011) 4964-8345, de lunes a viernes en el horario de 12:00 a 19:00 horas.

ARTICULO 12: GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

El Adjudicatario no deberá constituir Garantía de Cumplimiento del Contrato, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 113 del "Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional", aprobado por la Disposición ONC N° 62 - E/2016 y sus modificatorias.

ARTICULO 13: PLAZO, LUGAR Y FORMA DE EJECUCION.

a. Plazo de Ejecución: La entrega se realizará durante un periodo de DOCE (12) meses, a partir de Perfeccionamiento del documento contractual, conforme a lo establecido en el Artículo 35 del Anexo I- Disposición ONC N° 63-E/2016.

b. Lugar de Ejecución: **COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II DE MARCOS PAZ** - Acceso Zabala, Circunvalación N° 3, Parcela N° 191 -(1727)- Marcos Paz - Bs.As - Teléfono: (+54220) 471-4087.-

c. Forma de Ejecución: Parcial. El Establecimiento confeccionará un Plan de Entrega mensual, el cual podrá ser eventualmente modificado diariamente en lo que hace a cantidades de elaboración de Comidas. Esta circunstancia deberá ser notificada con la debida antelación y en forma fehaciente al Adjudicatario.

ARTICULO 14: FRECUENCIA DE LAS SOLICITUDES DE PROVISION.

Se emitirán solicitudes de Provisión con una frecuencia mensual. Eventualmente el área responsable del Establecimiento al cual se destinan las prestaciones podrá requerir alteraciones en las cantidades incluidas en la solicitud de provisión, comunicando fehacientemente esta circunstancia al proveedor.

ARTICULO 15: PENALIDADES.

Los Oferentes, adjudicatarios y cocontratantes podrán ser pasibles de las penalidades establecidas en el Artículo 29 del Decreto Delegado N° 1.023/2001 y el Artículo 102 del reglamento aprobado por Decreto N° 1030/2016, sus modificatorios y complementarios.

Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones:

1. Se aplicará una multa del CERO COMA CERO CINCO POR CIENTO (0,05%) del valor de lo satisfecho fuera de término por cada día hábil de atraso.
2. Cada incumplimiento del proveedor a las prestaciones descriptas en el Anexo 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS", será pasible de la aplicación de una multa equivalente al CERO COMA CERO CINCO POR CIENTO (0,05%) del valor total del contrato.
3. En ningún caso las multas podrán superar el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del contrato.

ARTICULO 16: LUGAR, FORMA, PLAZO Y HORARIO DE PRESENTACION DE LAS FACTURAS.

a) Forma y Lugar:

REMITOS: Enviarlos por triplicado al lugar de entrega del racionamiento, dando cumplimiento al Artículo 44 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado mediante Disposición ONC N° 63 - E/2016 y sus modificatorias.

FACTURAS: Serán presentadas en el lugar de entrega del racionamiento, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 90 del reglamento aprobado por Decreto N° 1030/2016 y el Artículo 46 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado mediante Disposición ONC N° 63 - E/2016 y sus modificatorias.

El adjudicatario deberá presentar facturas por períodos mayor o igual a SIETE (07) días, debiendo especificar el plazo al cual pertenece.

b) Horario:

De lunes a viernes de 12:00 a 17:00 horas.

c) Plazo:

Deberá ser presentada una vez recibida la conformidad de la recepción definitiva.

SEÑOR PROVEEDOR: Esta Repartición frente al Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) asume el carácter de Consumidor Final, con N° de C.U.I.T. 30-54667154-9, en consecuencia deberá tenerse en cuenta dicha circunstancia tanto en Ofertas como en Facturaciones.

Las facturas deben presentarse de acuerdo con las disposiciones de la Resolución General N° 1415/2003 de la AFIP.

La fecha de presentación de las facturas en la forma y lugar indicados se computará para el cálculo del plazo fijado para su pago.

En virtud de encontrarse el SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL incorporado al régimen de retención del Impuesto al Valor Agregado por Resolución General AFIP N° 2854/2010, sus modificatorios y complementarios, y de retención del Impuesto a las Ganancias RG AFIP 830/2000, sus modificatorios y complementarios; en todos los casos y adjunto con la primer factura el Adjudicatario deberá presentar copia de la documentación emitida por la AFIP, que respalde la situación que reviste frente a los mencionados impuestos, a fin de proceder a realizar o no la retención establecida por las Normas citadas.

Si se modificara el carácter o condición del Adjudicatario ante la AFIP, deberá hacer conocer a esta Administración tal circunstancia acompañando la documentación que así lo acredite.

ARTICULO 17: FORMA DE PAGO.

Los pagos se efectuarán conforme a las disposiciones de la Resolución N° 262/1995 de la SECRETARIA DE HACIENDA del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS y en moneda de curso legal.

A los efectos de percibir el pago por los bienes entregados o servicios prestados el adjudicatario deberá informar su número de cuenta bancaria en moneda nacional, corriente o de ahorro, la que deberá hallarse abierta en alguno de los bancos adheridos al sistema, autorizados a operar como agentes pagadores.

Dado que los pagos que realiza el Tesoro Nacional se efectúan conforme el Manual de Clasificaciones Presupuestarias para el Sector Público Nacional (Resolución N° 388/13 de la Secretaría de Hacienda) mediante acreditación en la cuenta bancaria informada por el proveedor, el cumplimiento de este requisito es necesario para percibir los pagos a los que resulte acreedor.

ARTICULO 18: MAXIMO DE UNIDADES.

La cantidad máxima de unidades solicitadas durante el lapso de vigencia del contrato, serán las establecidas en cada renglón.

La Adjudicataria está obligada a proveer hasta el máximo de unidades determinadas. La no emisión de solicitudes de provisión durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la orden de compra, no generará ninguna responsabilidad para la jurisdicción o entidad contratante ni dará lugar a reclamo o indemnización alguna a favor de los cocontratantes.

ARTICULO 19: PRECIOS TESTIGOS.

Quedan por medio de la presente cláusula debidamente notificada, que conforme a la Resolución SIGEN N° 36 - E/2017 y sus modificatorias, la presente Licitación quedará sometida a la consulta de Precios Testigos, por cuanto de corresponder, se procederá a requerirse mejora de precios conforme a la Resolución anteriormente mencionada.

ARTICULO 20: OBSERVACIONES GENERALES.

ANTICORRUPCION: Si desea realizar un reclamo o denunciar una irregularidad o práctica indebida puede hacerlo de manera segura y confidencial a través de 2 vías, de manera telefónica y online a:

1. **JEFATURA DE ASUNTOS INTERNOS DEL SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL:** Lavalle 2705 (CP 1190) Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Teléfono 0800-222-7738 – o completando el formulario a través de la página <https://www.spf.gob.ar/www/denuncias>.
2. **OFICINA ANTICORRUPCION:** teléfono (54-11) 5300-4100/0800-444-4462, correo electrónico o descargando el formulario de denuncias vía internet en el siguiente link: <http://complementos.jus.gov.ar/oadenuncias/default.aspx>.

FUEROS:

A todos los efectos legales emergentes de la presente Contratación serán competentes los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo con asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ANEXOS:

- Anexo 1 – Especificaciones Técnicas Generales y Particulares.
- Anexo 2 – Condiciones de la Planta Elaboradora.
- Anexo 3 – Descripción de los Menús. Especificaciones técnicas de alimentos. Características esperadas de los cortes de carne vacuna.
- Anexo 4 – Detalle de cotización.
- Anexo 5 – Formulario Estructura de Costos
- Anexo 6 – Declaración Jurada de Intereses.
- Anexo 7 – Declaración Jurada Programa de Integridad.
- Anexo 8 – Funcionarios Intervinientes.

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES

a) DEL ORGANISMO CONTRATANTE:

1. El SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL, se reserva el derecho de proceder por sí o por terceros, a realizar inspecciones bromatológicas, práctica de análisis, ensayos, pericias y otras pruebas que resulten necesarias para verificar que las prestaciones se ajustan a las especificaciones técnicas.

Asimismo, el Organismo también podrá extender dichos controles a la Planta de Elaboración que usufructe el Adjudicatario durante la ejecución del contrato sin aviso previo, pudiendo realizarlos por sí o por terceros.

2. El Racionamiento se entregará diariamente en el ESTABLECIMIENTO que se indican en el Artículo 13, punto b), de las Cláusulas Particulares.

3. En caso de contingencia no prevista, podrá con el acuerdo del Adjudicatario modificar el Lugar de Entrega de los Desayunos, Almuerzos, Meriendas, Cenas y Colaciones a cualquier Unidad, Organismo o Servicio de Jurisdicción en un radio de 100 km, del lugar de entrega original, previa notificación fehaciente al mismo.

4. El SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL abonará únicamente por las raciones efectivamente entregadas, discriminando los ítems involucrados: Desayunos, Meriendas, Almuerzos y Cenas y Colaciones en caso de corresponder.

En el caso de las dietas individuales que contengan colaciones conforme a lo previsto en el apartado c) punto 8, la Adjudicataria deberá tener previsto en el valor de la ración el costo de estas colaciones (Por ej. lácteos, pan francés, dulce compacto, fruta o huevo), siempre y cuando estén dentro del pool de alimentos que conforman el racionado. En el caso de que el médico o nutricionista del Establecimiento indiquen colación, la Adjudicataria deberá incluirla en la preparación por el tiempo que se determine, no pretendiendo percibir un costo extra por la presente colación.

5. La DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO del SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL destinatario de la contratación, mediante personal designado a tal efecto, controlará calidad y cantidad de la mercadería a utilizarse en la elaboración suscribiendo un remito interno de conformidad de carácter provisorio. En caso que en la recepción se comprobara que las raciones elaboradas no cumplieran las condiciones especificadas, la Adjudicataria deberá complementar o reponer la mercadería observada, sin perjuicio de las penalidades que por tal incumplimiento pudiera corresponderle.

6. La DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO destinatario de la contratación, facilitará durante la vigencia del contrato: sin cargo, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren los locales y sus instalaciones (cocina central, depósitos y sanitarios), equipos de cocción, equipos de refrigeración, muebles y demás equipamiento y utensilios que se relacionan directamente con la prestación del racionamiento contratado.

La Adjudicataria responderá por el mantenimiento y reparación de los bienes que utilice, los que deberá reintegrar al término de la prestación y bajo inventario en condiciones aceptables de uso.

Ante el incumplimiento de tales obligaciones la comisión de recepción definitiva no prestará la conformidad que se exige a los efectos del pago (Artículo 89 del Decreto N° 1030/2016), hasta tanto sean cumplidas las pertinentes obligaciones.

7. En caso de rescisión de contrato por incumplimiento del Adjudicatario se aplicará lo prescrito por el Artículo 98 del Decreto N° 1030/2016.

Con el fin de dar continuidad al servicio de alimentación previsto en la Ley N° 24.660, la Institución continuará haciendo uso de todos los elementos propiedad de la Adjudicataria y que son indispensables para la elaboración del racionamiento diario hasta tanto se firme un nuevo Contrato o el Organismo pueda hacerse de los elementos necesarios a tal efecto. Esos elementos serán inventariados, consignándose denominación, marca comercial y estado. Al término del referido lapso serán reintegrados a la Adjudicataria, en las mismas condiciones, salvo por el desgaste producido por el normal uso, y en caso de producirse faltantes o daños en los bienes se abonará el importe de los mismos.

8. El ESTABLECIMIENTO destinatario de la contratación, suministrará sin cargo: gas, conexión a la red eléctrica y agua caliente.

9. La DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO destinatario de la contratación, notificará y confirmará diariamente y por escrito a la Adjudicataria con DOCE (12) horas de anticipación la cantidad de desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y colaciones en el caso de corresponder, que deberá suministrar. La adjudicataria deberá proveer estas cantidades con un margen del DOS PORCIENTO (2%) en más.

10. El alcance de la tarea inherente al racionamiento es abarcativa de aquellas prestaciones periódicas y normales así, como también de las prescriptas por profesionales médicos del Establecimiento.

b) DE LOS OFERENTES:

Los Oferentes deberán ajustarse a las Especificaciones Particulares de los Alimentos solicitados, que se adjuntan como "Anexo 3". La distribución de los menús por establecimiento es la siguiente:

Menú General: Hombres (Resol. N°1049/14 DN) Menú de invierno zona centro; Hombres (Resol. N°1049/14 DN) Menú de verano zona centro; "Menú general para adultos mayores de 60 años de ambos sexos" Resol. N° 1513/2013; Menús dietoterápicos Resol. N° 1049/2014 (DN) Menú Dietoterápico N° 1: Adecuado Gástrico; Menú Dietoterápico N° 2: Hipograso; Menú Dietoterápico N° 3: Menú para Diabetes, Menú Dietoterápico N° 4: Dieta Astringente; Menú Dietoterápico N° 5: Hipocalórico; Menú Dietoterápico N°6: Adecuado Intestinal; Menú Dietoterápico N°7: Hiposódico.

c) OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA:

1. La contratación de comidas en cocido comprende la provisión, tratamiento, elaboración, acondicionamiento y distribución del racionamiento, la materia prima y tratamiento para realizar una correcta higiene y sanitización y el personal idóneo para desarrollar las tareas. La elaboración de las comidas estará a cargo del personal de la Adjudicataria capacitado en materia gastronómica (recepción de mercadería, acondicionamiento, preparaciones previas, cocción, armado de raciones, envasado y traslado), que estará supervisado profesionalmente por la misma empresa.

2. El Adjudicatario deberá presentar diariamente por las raciones consumidas, remitos numerados correlativamente y habilitados para tal fin.

3. La Adjudicataria deberá remitir al Establecimiento con anterioridad al comienzo de la prestación la nómina del personal a su cargo que trabajará en el mismo, presentando por cada empleado: nombre completo y número de documento nacional de identidad, función, carnet de manipulador de alimentos aprobado; certificado de buena conducta extendido por la autoridad policial pertinente cuya renovación se efectuará tantas veces como sea necesario; dicho documento será retenido por los respectivos Establecimiento mientras el personal permanezca en función; copia de matrícula profesional de corresponder. En caso de reemplazo se exigirá la misma documentación dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas de producido aquél. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

4. La Adjudicataria a partir de la fecha de comienzo de la prestación adoptará los recaudos necesarios para el almacenamiento constante de víveres previstos en la lista de comidas; para el caso de víveres no perecederos se requerirá una cobertura de stock equivalente a SIETE (07) días corridos, y para víveres frescos TRES (03) días corridos. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

5. La adjudicataria acondicionará la totalidad del racionamiento y efectuará su traslado hasta el lugar de alojamiento específico del interno (pabellón o celda), quedando a criterio del Jefe o Director del establecimiento modificar el lugar de entrega de las raciones por razones estrictas de seguridad y/u operatividad. El acondicionamiento es responsabilidad de la adjudicataria e implica la provisión de los

insumos necesarios para realizar tal tarea en condiciones de higiene y seguridad. Para los casos excepcionales en donde el personal de esta institución realice la distribución del racionamiento, la Adjudicataria es responsable de los gastos que demandare el mantenimiento y reposición de carros, contenedores, bandejas, etiquetas y demás insumos necesarios para tal tarea. La adjudicataria es responsable de que el racionamiento llegue al lugar de alojamiento (pabellón o celda) en debidas condiciones de calor, frio, identificación y presentación exigible.

6. La Adjudicataria proveerá los insumos destinados a elaborar el racionamiento y procederá a la preparación de las comidas aplicando las técnicas gastronómicas adecuadas, cumpliendo estrictamente con BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA como norma básica de higiene en manipulación de alimentos. La Adjudicataria deberá presentar al momento de iniciar la actividad los Procedimientos Operativos Estandarizados de Operaciones básicas en manipulación de alimentos, dejando dichos Procesos Operativos Estandarizados (POE) en un lugar visible en la planta física; la Adjudicataria deberá comunicar y entregar las actualizaciones de los POE a las autoridades del Establecimiento.

7. La Adjudicataria deberá elaborar y acondicionar el racionamiento dietoterápico (Desayuno, Almuerzo, Merienda, Cena y Colaciones según el caso). Dichas comidas deberán ser elaboradas conforme a los menús establecidos o indicados por el Médico o Nutricionista del Establecimiento, por cuanto el Establecimiento notificará con la debida antelación, las cantidades y tipo de raciones dietoterápicas que debe elaborar la Adjudicataria.

8. La Adjudicataria deberá elaborar y acondicionar la dieta individual (alimentación específica) que fueran indicadas por prescripción médico alimentaria. La dieta individual deberá ser elaborada conforme al menú establecido o indicado por el Médico o Nutricionista del Establecimiento, por cuanto el Establecimiento notificará de la misma a la Adjudicataria con la debida antelación. La dieta individual podrá contener colaciones conforme a instrucciones médicas o de nutricionista y dicha circunstancia deberá ser comunicada al proveedor con la debida antelación para habilitar su cumplimiento.

9. La Adjudicataria deberá disponer el racionamiento general y dietoterápico listo para ser consumido en recipientes individuales y descartables herméticamente cerradas y rotulados, de material plástico, telgopor o similar apto para uso gastronómico, ubicados dentro de contenedores isotérmicos u otro sistema que permita la correcta conservación de la temperatura, y trasladarlos en vehículos, carros, y/ó canastos de uso exclusivo.

10. Al momento del egreso de la cocina hacia la distribución, la temperatura de las comidas calientes será superior a 70°C, y las comidas y/o alimentos fríos menores a 10°C.

11. El rótulo del racionamiento dietoterápico y de las dietas individuales debe contener la siguiente información: la denominación de la preparación, tipificación de dieta, fecha de elaboración. La autoridad del Establecimiento podrá requerir incorporar mayor información al rótulo conforme la necesidad del Establecimiento; dando aviso a la Adjudicataria con antelación.

12. La comida para el personal será servida en los comedores destinados para tal fin. La Adjudicataria deberá asegurar cantidad suficiente de vajilla en horas pico de asistencia al comedor; para cada comensal se requiere set de vajilla: UN (01) plato soper, UN (01) plato playo, UN (01) plato de postre; todos estos construidos en loza o cerámica; UN (01) juego de cubiertos de acero inoxidable (cuchillo, tenedor, cuchara soper y cuchara de postre); UN (01) vaso o copa de vidrio; mantelería para todas las mesas y suficiente cantidad de ensaladeras, jarras para líquidos, especieros y paneras conforme al número de comensales. La vajilla presentará armonía en su forma y color.

13. La comida para la población penal será servida junto a UN (01) juego de cubiertos descartables y adecuado a la preparación: (cuchillo de punta redonda, tenedor y cuchara), UN (01) vaso o recipiente para sopa, y UN (01) vaso por día, todos ellos construidos en plástico o del material que el Director del Establecimiento determine conforme normas de seguridad, debiendo contar la Adjudicataria con stock suficiente de ellos. El Jefe o Director del Establecimiento podrá modificar la frecuencia de entrega de cubiertos.

14. La Adjudicataria tendrá a su cargo la limpieza y desinfección de la planta física y sus equipos, los insumos que estas tareas requieran y el suministro de bienes muebles y materiales que sean necesarios para el óptimo desarrollo de las tareas, debiendo presentar procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES), cumpliendo con las normas de higiene y de seguridad siendo responsable ante los controles que se efectúen. La Adjudicataria deberá comunicar y entregar las actualizaciones de las POES al área médica del Establecimiento. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

15. El servicio de desinsectación, desinfección, desratización y control de plagas de todos los locales y sectores que conforman el servicio de elaboración de comidas estará a cargo de la Adjudicataria. La dirección del Establecimiento podrá en todo momento exigir constancias de dicho servicio. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

16. En el caso de ser necesario, para brindar el servicio en las condiciones adecuadas, la inclusión de equipamiento y utensilios y la reparación y/o reposición y/o mantenimiento de ellos en las instalaciones existentes, estarán a cargo de la Adjudicataria.

17. Cualquier modificación o reacondicionamiento de las instalaciones (cocina central, depósitos y locales que conforman el Servicio de Alimentación), deberá ser autorizado previamente por escrito por la Dirección de la Unidad. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

18. La Adjudicataria responderá por el mantenimiento y reparación de las instalaciones edilicias de la cocina (cañerías de agua, cañerías de gas, bocas de salida de ambos, rotura de azulejos, roturas de mesadas, mampostería, instalación eléctrica), cuando los desperfectos o roturas deriven del uso inadecuado de las instalaciones. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

19. Todos los bienes del Organismo que sean utilizados por la Adjudicataria mientras realice las actividades en el Establecimiento, deberán ser entregados al momento de la finalización del servicio, en las mismas condiciones que se recibieron.

20. Es obligación de la Adjudicataria al concluir la vigencia del contrato de retirar en DOCE (12) horas, todos los elementos de su propiedad que hubiere afectado a la prestación, bajo apercibimiento en caso contrario y sin derecho a reclamo alguno, de darlos por abandonados.

21. El Adjudicatario deberá contar para el traslado de la mercadería desde el depósito y hasta la cocina central con un carro de uso exclusivo para tal fin.

22. ACARREO, FLETE Y DESCARGA: Por cuenta del Adjudicatario.

d) DEL MENÚ ESTABLECIDO:

1. La Adjudicataria deberá cumplir con los menús de invierno y verano. El menú de verano corre del 1 de Octubre al 31 de Marzo. El menú de invierno corre del 1 de Abril al 30 de Septiembre.

2. Toda la mercadería (ingredientes) que se empleen para la preparación del racionamiento, en los que se incluyen desayuno, merienda y colaciones según corresponda, deberán ajustarse a las especificaciones técnicas de los alimentos de la Institución y cumplir con las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino.

3. A los fines de efectuar el control cuantitativo de la prestación se tomará como peso mínimo esperado listo para consumir del alimento o preparación, al peso neto de los menús del "Anexo 3" o peso bruto según la naturaleza del mismo. Pesos inferiores a los netos esperados serán considerados insuficientes. La descripción del peso bruto en el menú es meramente orientador, siendo atribuibles al oferente la ecuación de cálculo de desechos y partes no comestibles mediante factores de corrección. Para el caso específico del alimento pollo que se elabore y sirva con hueso, se tomará como peso neto al peso bruto consignado en los menús de "Anexo 3".

4. La Contratación comprende los víveres, la preparación, la cocción y el servicio de mesa del racionamiento para el personal autorizado a racionar, que será servido en el/los comedor/es destinado/s a su fin.

5. El transporte de todos los alimentos y el racionamiento dentro del predio deberá realizarse en vehículos habilitados por el SENASA de acuerdo a lo establecido en el Capítulo XXVIII del Decreto N° 4238/68 y el Artículo 154 bis del Código Alimentario Argentino.

6. El Menú establecido podrá ser eventualmente modificado por el Nutricionista de la Adjudicataria cuando mediaren causas de fuerza mayor de público dominio o fehacientemente documentadas por la Adjudicataria siendo menester en estos casos contar con la debida autorización de la Jefatura Médica del Establecimiento; esta modificación no podrá alterar la calidad ni el costo de la ración o raciones previstas en el contrato ni disminuir la calidad nutricional; todas las modificaciones deberán estar expresamente registradas.

7. Ante la imposibilidad de realizar tareas de cocción en el Establecimiento, la preparación del racionamiento deberá ser realizada en la planta de elaboración de tercero o propiedad del Adjudicatario; el racionado deberá entregarse listo para ser servido debiendo correr por cuenta del Adjudicatario el transporte de las raciones con la adecuada conservación de temperatura, características organolépticas y estándares establecidos por el Código Alimentario Argentino.

8. En casos de Enfermedad Celiaca el Nutricionista del Establecimiento adaptará el menú general correspondiente del "Anexo 3", corriendo por cuenta del Adjudicatario la provisión del reemplazo indicado del pan. La elaboración del menú del celiaco estará a cargo de personal entrenado, con esa tarea específica y supervisado por Nutricionista de la Adjudicataria. Ante casos de comensales con enfermedad celíaca, conforme a la Ley N° 26.588 – Ley Nacional de Enfermedad Celíaca, la Adjudicataria deberá:

a) Acondicionar en la cocina del Establecimiento un sector exclusivo, identificado y delimitado destinado a la manipulación de alimentos libre de gluten, o asegurar dichas condiciones en la planta elaboradora externa asumiendo los recaudos a fin de evitar contaminación en el envasado, traslado, conservación y regeneración térmica.

b) Presentar y practicar una "Guía de Buenas Prácticas de Manufacturas específica para manipular alimentos libres de gluten", cuya copia deberá archivar el jefe Médico o Nutricionista del Establecimiento.

c) Todos los productos utilizados en el racionamiento para comensales celíacos deberán cumplir con el Artículo 1383 bis del Código Alimentario Argentino (CAA) sobre identificación de alimentos libres de gluten.

e) DEL PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA:

1. El personal deberá contar como mínimo con DIECIOCHO (18) años de edad, salvo el encargado responsable de la elaboración de las Comidas que deberá ser mayor de VEINTIUN (21) años.

2. Los operarios de la Adjudicataria, deberán presentar el Carnet de Manipulador de Alimentos conforme DI-2020-5511-APN-ANMAT#MS, expedido por las autoridades sanitarias de cada jurisdicción, con una vigencia de 3 años y tendrá validez en todo el territorio nacional.

3. El personal necesario para la preparación de la comida, limpieza de instalaciones y elementos utilizados y servicio de mozo estarán en relación de dependencia directa con el Adjudicatario.

4. La Adjudicataria será responsable de su personal, debiendo realizar en forma inmediata la sustitución de cualquiera de sus integrantes por otro empleado con igual habilidad en el trabajo gastronómico en caso de ser solicitado por la Dirección del Establecimiento o en caso de ausencias. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

5. El personal no podrá desplazarse fuera de los lugares de sus tareas salvo autorización expresa de la Dirección del Establecimiento, asimismo no podrán relacionarse bajo ningún concepto con el personal asistido, salvo en los casos exigidos por el desempeño de sus funciones específicas, debiendo además conducirse con tacto y cortesía y sin ninguna clase de manifestación de familiaridad.

6. El personal deberá desempeñar sus tareas usando el siguiente uniforme: ambo blanco, delantal blanco o crema, calzado con suela antideslizante color blanco y cofias blancas de uso gastronómica. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

7. El personal deberá llevar en un lugar visible una tarjeta identificatoria donde constará el Nombre, Apellido, Documento Nacional de Identidad, función y/o puesto de trabajo. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

8. En el establecimiento la dotación estará compuesta mínimamente por un Licenciado en Nutrición, un encargado, un chef y un peón de limpieza; el número de operarios final se detalla en el apartado Especificaciones particulares de los Establecimiento. La dotación desarrollará sus tareas en el establecimiento los SIETE (7) días de la semana.

9. La firma Adjudicataria designará una persona como encargado en el Establecimiento, la cual debe estar capacitada en materia gastronómica y de administración en servicios de alimentación, que con carácter de responsable tendrá a su cargo la supervisión diaria e integral del cumplimiento de las tareas inherentes a la elaboración de comidas e higiene de la planta física, debiendo atender las relaciones con la Dirección o Administración del Establecimiento, teniendo a la vez la facultad de suscribir cualquier documento referente a la prestación. Con SETENTA Y DOS (72) horas de anticipación al comienzo de la prestación, la Adjudicataria deberá informar los datos del encargado asignado a cada Establecimiento: Nombre, Apellido,

Documento Nacional de Identidad. El encargado contará con la asistencia técnica y supervisión del Licenciado en Nutrición de la Adjudicataria asignado al Establecimiento.

10. La Adjudicataria deberá contar obligatoriamente entre su personal con un profesional universitario Licenciado en Nutrición matriculado, responsable de supervisar y controlar la elaboración de los menús en el Establecimiento a diario. El profesional deberá presentarse en el Establecimiento según la frecuencia expresada en cláusulas particulares. Con SETENTA Y DOS (72) horas de anticipación al comienzo de la prestación, la Adjudicataria deberá informar los datos del Licenciado en Nutrición asignado al Establecimiento: nombre, apellido, documento nacional de identidad, número de matrícula. El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

11. El Licenciado en Nutrición de la Adjudicataria es el responsable de elaborar los Procedimientos Operativos Estandarizados de manipulación de alimentos y de procesos de sanitización, debiendo comunicar al área médica del Establecimiento y entregar copias de las actualizaciones y adaptaciones que realiza a la documentación.

12. El personal designado por la dirección del Establecimiento junto con el encargado y/o Nutricionista de la Adjudicataria, inspeccionarán periódicamente el servicio de elaboración del Establecimiento dejando constancia del resultado de dichas inspecciones.

13. El personal que realice las tareas inherentes al servicio estará cubierto por cuenta exclusiva de la Adjudicataria en lo que se refiere al pago de las contribuciones, seguridad social, cargas, seguro de vida obligatorio, debiendo cumplir estrictamente sus obligaciones laborales con sus dependientes, eximiendo al SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL de toda responsabilidad respecto del personal de la Adjudicataria. El Organismo Contratante se encuentra facultado a controlar y verificar la documentación que avale el cumplimiento de las obligaciones emergentes de la legislación laboral por parte de la Adjudicataria en lo atinente a los recursos humanos por los que se obliga, en cuanto fuera pertinente.

14. La Adjudicataria deberá contratar un Seguro sobre los Riesgos del Trabajo, para el personal a su cargo debiendo acreditar su existencia previamente al inicio de las tareas del servicio contratado en todo de acuerdo a lo previsto por la Ley sobre Riesgos del Trabajo N° 24.557 y la Ley N° 26.773. Las condiciones de cobertura deberán ser las que prevé la citada Ley. Acreditado mediante Certificado de Cobertura expedido por una Aseguradora de Riesgo de Trabajo (ART). El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el Artículo 15 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

15. Certificado de "No Repetición" hacia el SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL, emitido por la Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) que realiza la cobertura del personal de la Adjudicataria, con vigencia a la realización de las tareas contratadas por el presente trámite.

El Servicio Penitenciario Federal no aceptará bajo ninguna excusa el autoseguro parcial o total. La empresa aseguradora deberá ser una Administradora de Riesgo del Trabajo (A.R.T.), autorizada por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

f) ESPECIFICACIONES CORRESPONDIENTES AL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II – MARCOS PAZ:

1. La dotación total mínima requerida a diario en el servicio de alimentación del C.P.F II será de TREINTA Y DOS (32) empleados.

2. La distribución de funciones esperadas es la siguiente: TREINTA (30) operarios, UN (01) encargado y UN (01) Nutricionista. La Adjudicataria deberá garantizar que en la dotación diaria de treinta operarios, DOS (02) se desempeñen como chef y TRES (03) como peones de limpieza.

3. El horario de trabajo diario a cubrir por los operarios en el Establecimiento es de 7:00 a 19:00 horas o el que disponga la DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO previa notificación y confirmación por escrito a la Adjudicataria.

4. El Licenciado en Nutrición del Adjudicatario deberá presentarse OCHO (08) horas por día en la planta elaboradora de C.P.F II, alternando los controles y supervisión entre almuerzos y cenas.

5. Colaciones extras: El Nutricionista del C.P.F II podrá indicar acorde al caso que trate otras colaciones (lácteos, pan francés, dulce compacto, fruta, postre), que la empresa deberá acondicionar y proveer. En todos los casos se especificará la frecuencia, ingredientes y su gramaje
6. La Adjudicataria deberá proveer equipamiento que permita la conservación y distribución de las raciones en todos los sectores de alojamiento.
7. Se deja constancia que la Adjudicataria no suministrará Pan al COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II (MARCOS PAZ), en virtud que, mediante otro Acto Licitario se contrata la adquisición de Materia Prima para Elaboración de Pan francés en los talleres de laborterapia dependientes del Ente de Cooperación Técnica y Financiera del SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL.
8. El Adjudicatario deberá facilitar el siguiente equipamiento básico: UNA (01) balanza electrónica digital de mostrador de uso gastronómico en perfectas condiciones de uso, la misma deberá encontrarse disponible en el sector de elaboración del establecimiento, UN (01) termómetro de uso gastronómico.

ANEXO 2

CONDICIONES PARA LA PLANTA ELABORADORA

HABILITACIÓN

La planta elaboradora de alimentos deberá estar habilitada como tal ante las autoridades sanitarias, según normativa vigente. Los locales que constituyan la planta elaboradora deberán cumplir con los requisitos establecidos por el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

AREAS DE ELABORACIÓN

La planta elaboradora de alimentos deberá contar con DOS (02) áreas principales para las operaciones del servicio de alimentos: a) El área de preparación de los alimentos. b) El área de servicio y envasado de los alimentos. Las diversas áreas de la planta deberán presentar sectores con un diseño tal que no se produzca un cruce de tareas y una eventual contaminación de la producción. Deberá contar con un sector específico para realizar el envasado de las comidas.

HIGIENE

Todas las operaciones que se realicen en la planta elaboradora de alimentos deben cumplir con las normativas reglamentadas en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, en materia de BPM.

DIRECCIÓN TÉCNICA

La planta de elaboración contará con una Dirección Técnica responsable de los procesos que allí se desarrollen, conforme reglamentación vigente.

ANEXO 3

Títulos que componen al Anexo 3

- a. Menús institucionales.
- b. Especificaciones técnicas de alimentos y productos alimenticios que conforman el racionamiento del Servicio Penitenciario Federal.
- c. Dieta general para celíacos alojados en establecimientos del Servicio Penitenciario Federal.
- d. Tabla de reemplazos de alimentos.
- e. Tratamiento de carne vacuna y pollo.

ANEXO 3

**HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO**

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
SEMANA I	ALMUERZO -Sopa de verduras -Pascualina -Bife -Ensalada de tomate y Cebolla -Fruta cítrica: Naranja- Mandarina	ALMUERZO -Sopa de verduras -Milanesa -Ensalada de remolacha y Papa -Arroz con leche	ALMUERZO -Sopa de verduras -Pollo a la provenzal -Arroz primavera -Fruta de estación: Manzana-Pera	ALMUERZO -Sopa de verduras -Acelga saltada -Tallarines con salsa Portuguesa -Queso y dulce	ALMUERZO -Sopa de verduras -Bife a la criolla -Puré mixto -Fruta de estación: Manzana- Pera.	ALMUERZO -Sopa de verduras -Arroz blanco -Milanesa -Ensalada de lechuga y Cebolla -Fruta cítrica: Naranja- Mandarina.	ALMUERZO -Sopa de verduras -Lentejas a la vinagreta -Carne al horno -Ensalada jardinera -Fruta de estación: Naranja- Mandarina
	CENA -Sopa de verduras -Pollo a la portuguesa -Tortilla de zapallitos -Ensalada de zanahoria -Fruta de estación: Manzana- Pera.	CENA -Sopa de verduras -Tortilla de papas -Bife -Ensalada de chaucha y Zanahoria -Fruta de estación: Manzana- Pera.	CENA -Sopa de verduras -Tarta de acelga -Carne al horno -Tomate al oreganatto -Fruta cítrica: Naranja- Mandarina.	CENA -Sopa de verduras -Pollo al horno -Ensalada de chaucha y Papa -Budín de zapallitos -Fruta de estación: Manzana- Pera.	CENA -Sopa de verduras -Cazuela con Pollo y legumbres -Fruta cítrica: Naranja- Mandarina.	CENA -Sopa de verduras -Pollo al limón -Papas perejiladas -Ensalada de repollo y Zanahoria -Fruta de estación: Manzana- Pera.	CENA -Sopa de verduras -Pan de carne -Fideos florentina -Fruta: Manzana- Pera.
SEMANA II	ALMUERZO -Sopa de verduras -Pollo a la provenzal -Papas al horno -Zapallitos saltados -Queso y dulce	ALMUERZO -Sopa de verduras -Milanesa -Ensalada de tomate, Remolacha y arroz - Fruta de estación: Manzana- Pera.	ALMUERZO -Sopa de verduras -Carne a la provenzal -Arroz blanco -Ensalada de lechuga y Cebolla -Fruta cítrica: Naranja- Mandarina	ALMUERZO -Sopa de verduras -Pizza de tomate y queso -Salpicón de pollo -Compota de orejones	ALMUERZO -Sopa de verduras -Cintas a la bologñesa -Budín de zapallitos -Fruta cítrica: Naranja- Mandarina	ALMUERZO -Sopa de verduras -Tarta de jamón y queso -Salpicón de pollo Fruta cítrica: Naranja- Mandarina	ALMUERZO -Sopa de verduras -Tortilla de zapallitos -Tallarines con carne estofada -Fruta de estación: Manzana- Pera.
	CENA -Sopa de verduras -Bife a la lyonesa -Ensalada de repollo y Tomate -Fugazza -Fruta de estación: Manzana- Pera.	CENA -Sopa de verduras -Pollo al oreganatto -Tortilla de arvejas -Zanahoria rallada -Arroz con leche	CENA -Sopa de verduras -Vinagreta -Ternerita -Puré de calabaza -Fruta de estación: Manzana- Pera.	CENA -Sopa de verduras -Bife -Fideos blancos -Zapallitos saltados -Fruta cítrica: Naranja- Mandarina	CENA -Sopa de verduras -Bife a la criolla -Pollo al limón -Puré mixto -Ensalada de repollo -Dulce de membrillo	CENA -Sopa de verduras -Bife a la criolla -Ensalada jardinera --Fruta de estación: Manzana- Pera.	CENA -Sopa de verduras -Bife al ajillo -Ensalada con garbanzos -Queso y dulce

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 1

ALMUERZO 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pascualina				
Masa				
Harina de trigo	40	40	4	4
Margarina	7	7	0,7	0,7
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Relleno				
Acelga	210	350	21	35
Cebolla	30	35	3	3,5
Zanahoria	30	35	3	3,5
Sal fina	2	2	0,2	0,2
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Nuez moscada	1	1	0,1	0,1
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Ensalada de tomate y cebolla				
Tomate	136	150	13,6	15
Cebolla	26	30	2,6	3
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Tortilla de zapallitos				
Zapallitos	145	200	14,5	20
Cebolla	30	35	3	3,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Huevo	27	35	2,7	3,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Pollo a la portuguesa				
Pollo	200	330	20	33
Cebolla	25	30	2,5	3
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Aji morrón	80	10	8	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Ensalada de zanahoria rallada				
Zanahoria	120	135	12	13,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta de estación				
Manzana-Pera	100	120	10	12

Observaciones:
HUEVO: 3,5kg = 70 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 2

ALMUERZO 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Milanesa				
Carne vacuna	180	200	18	20
Huevo	17	20	1,7	2
Pan rallado	20	20	2	2
Ajo	1	1	0,1	0,1
Perejil	2,5	5	0,25	0,50
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Ensalada de papa y remolacha				
Remolacha	150	300	15	30
Papa	188	250	18,8	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	30	30	3	3
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3

CENA 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Tortilla de papas				
Papa	203	270	20,3	27
Cebolla	30	35	3	3,5
Huevo	29	35	2,9	3,5
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Ensalada de chaucha y zanahoria				
Chaucha	90	100	9	10
Zanahoria	97	110	9,7	11
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta de estación				
Manzana-pera	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO 2KG = 40 unidades

HUEVO 3,5KG = 70 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 3

ALMUERZO 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pollo a la provenzal				
Pollo	200	330	20	33
Ajo	1,5	2	0,15	0,2
Perejil	3	6	0,3	0,6
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Arroz primavera				
Arroz parboilizado	120	40	12	4
Lentejas	80	30	8	3
Zanahoria	89	100	8,9	10
Ají morrón	20	25	2	2,5
Cebolla	17	20	1,7	2
Lechuga	30	50	3	5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO 1,2KG = 24 unidades

CENA 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Tarta de acelga				
Masa				
Harina de trigo	60	60	6	6
Margarina	7	7	0,7	0,7
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Relleno				
Acelga	121	200	12,1	20
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Ají morrón	4	5	0,4	0,5
Huevo	10	12	1	1,2
Queso cuartirolo	28	30	2,8	3
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	180	260	18	26
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Orégano	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Tomate al oreganatto				
Tomate	182	200	18,2	20
Orégano	2	2	0,2	0,2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 4

ALMUERZO 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Acelga saltada				
Acelga	220	365	22	36,5
Ajo	4	5	0,4	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Tallarines con salsa portuguesa				
Fideos tallarines	212	70	21,2	7
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Cebolla	43	50	4,3	5
Ají morrón	20	25	2	2,5
Ajo	0,8	1	0,08	0,1
Azúcar	1	1	0,1	0,1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	20	20	2	2
Postre: Queso y dulce				
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Dulce de membrillo	40	40	4	4

CENA 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Ensalada de chaucha y papa				
Chaucha	126	140	12,6	14
Papa	98	130	9,8	13
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Vinagre	10	10	1	1
Budín de zapallitos				
Zapallitos	203	280	20,3	28
Cebolla	26	30	2,6	3
Huevo	25	30	2,5	3
Harina de trigo	10	10	1	1
Margarina	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Nuez moscada	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Postre: Fruta de estación				
Manzana -pera	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO 3KG = 60 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 5

ALMUERZO 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Bife a la criolla				
Carne vacuna	180	200	18	20
Papa	150	200	15	20
Cebolla	25	30	2,5	3
Puré de tomate	60	60	6	6
Ají morrón	12	15	1,2	1,5
Ajo	1	1	0,1	0,1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Puré mixto				
Calabaza	120	200	12	20
Papa	150	200	15	20
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta de estación				
Manzana-pera	100	120	10	12

CENA 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Cazuela con legumbres y pollo				
Fideos guiseros	150	50	15	5
Pollo sin piel	100	165	10	16,5
Garbanzos	50	25	5	2,5
Ají morrón	20	25	2	2,5
Tomate triturado	60	60	6	6
Zanahoria	97	110	9,7	11
Cebolla	34	40	3,4	4
Arvejas al natural	30	30	3	3
Aceite	25	25	2,5	2,5
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
Comino	1	1	0,1	0,1
Pimentón	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 6

ALMUERZO 6	1 RACION		100 RAC.		CENA 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB		PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)			(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes									
Sopa de verduras					Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5	Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5	Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2	Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5	Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1	Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5	Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05	Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25	Agua	250	250	25	25
Arroz blanco					Pollo al limón				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6	Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1	Limón	19	30	1,9	3
Aceite	15	15	1,5	1,5	Sal fina	1	1	0,1	0,1
Milanesa					Aceite				
Carne vacuna	180	200	18	20		5	5	0,5	0,5
Huevo	17	20	1,7	2	Papas perejiladas				
Pan rallado	20	20	2	2	Papa	265	350	26,5	35
Ajo	1	1	0,1	0,1	Perejil	5	10	0,5	1
Perejil	2,5	5	0,25	0,50	Vinagre	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1	Aceite	15	15	1,5	1,5
Aceite	10	10	1	1	Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de lechuga y cebolla					Ensalada de repollo y zanahoria				
Lechuga	60	100	6	10	Repollo	45	60	4,5	6
Cebolla	26	30	2,6	3	Zanahoria	90	100	9	10
Aceite	15	15	1,5	1,5	Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	10	10	1	1	Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05	Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta cítrica					Postre: Fruta de estación				
Naranja-mandarina	100	150	10	15	Manzana o pera	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO 2KG = 40 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 7

ALMUERZO 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kgt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Lentejas a la vinagreta				
Lentejas	80	30	8	0,3
Cebolla	26	30	2,6	3
Zanahoria	105	120	10,5	12
Ajo	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	180	260	18	26
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Orégano	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada jardinera				
Papa	120	160	12	16
Zanahoria	60	70	6	7
Arvejas al natural	15	15	1,5	1,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta de estación				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kgt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pan de carne				
Carne picada	180	305	18	30,5
Huevo	25	30	2,5	3
Pan rallado	20	20	2	2
Cebolla	17	20	1,7	2
Ajo	1	1	0,1	0,1
Perejil	3	6	0,3	0,6
Sal fina	3	3	0,3	0,3
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Fideos florentina				
Fideos cinta	210	70	21	7
Acelga	180	300	18	30
Ajo	2	3	0,2	0,3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta cítrica				
Manzana o pera	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO 3KG = 60 unidades

CARNE PICADA: si se recibe como tal, tomar PN

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 8

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kglt)	
ALMUERZO 8				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pollo a la provenzal				
Pollo	200	330	20	33
Ajo	1,5	2	0,15	0,2
Perejil	3	6	0,3	0,6
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Papas al horno				
Papa	260	350	26	35
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	2	2	0,2	0,2
Zapallitos saltados				
Zapallitos	160	220	16	22
Cebolla	30	35	3	3,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Postre: Queso y dulce				
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Dulce de membrillo	40	40	4	4

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kglt)	
CENA 8				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Bife a la lyonesa				
Carne vacuna	180	200	18	20
Cebolla	43	50	4,3	5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Ensalada de repollo y tomate				
Repollo	44	60	4,4	6
Tomate	109	120	10,9	12
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	10	10	1	1
Fugazza				
Masa				
Harina de trigo	60	60	6	6
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Levadura	5	5	0,5	0,5
Cobertura				
Cebolla	43	50	4,3	5
Orégano	2	2	0,2	0,2
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	2	2	0,2	0,2
Postre: Fruta de estación				
Manzana-pera	100	120	10	12

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 9

ALMUERZO 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Milanesa				
Carne vacuna	180	200	18	20
Huevo	17	20	1,7	2
Pan rallado	20	20	2	2
Ajo	1	1	0,1	0,1
Perejil	2,5	5	0,25	0,50
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Ensalada de tomate, remolacha y arroz				
Tomate	100	110	10	11
Remolacha	50	100	5	10
Arroz parboilizado	60	20	6	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

CENA 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pollo al oreganatto				
Pollo	200	330	20	33
Orégano	2	2	0,2	0,2
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Tortilla de arvejas				
Arvejas al natural	120	120	12	12
Zanahoria	53	60	5,3	6
Huevo	29	35	2,9	3,5
Cebolla	77	90	7,7	9
Sal fina	2	2	0,2	0,2
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Zanahoria rallada				
Zanahoria	120	135	12	13,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	30	30	3	3
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3

Observaciones

HUEVO: 2 kg = 40 unidades

HUEVO: 3,5 kg = 70 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 10

ALMUERZO 10 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Carne a la provenzal				
Carne vacuna	180	260	18	26
Ajo	2	3	0,2	0,3
Perejil	2	4	0,2	0,4
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada de lechuga y cebolla				
Lechuga	60	100	6	10
Cebolla	26	30	2,6	3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz blanco				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA10 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Porotos y berenjenas a la vinagreta				
Porotos	55	25	5,5	2,5
Berenjenas	140	160	14	16
Ajo	2	3	0,2	0,3
Perejil	3	6	0,3	0,6
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	15	15	1,5	1,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Ternerita				
Carne	175	400	17,5	40
Sal fina	2	2	0,2	0,2
Cebolla	21	25	2,1	2,5
Puerro	11	20	1,1	2
Zanahoria	53	60	5,3	6
Apio	13	20	1,3	2
Puré de tomates	60	60	6	6
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Ajo	3	4	0,3	0,4
Comino	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Aceite	10	10	1	1
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Puré de calabaza				
Calabaza	223	370	22,3	37
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta de estación				
Manzana-pera	100	120	10	12

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 11

<u>ALMUERZO 11</u> Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pizza de tomate y queso				
Masa				
Harina de trigo	50	50	5	5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Levadura	5	5	0,5	0,5
Cobertura				
Tomate triturado	30	30	3	3
Ajo	0,5	0,6	0,05	0,06
Queso muzarella	37	40	3,7	4
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Salpicón de pollo				
Pollo	120	200	12	20
Papa	90	120	9	12
Zanahoria	70	80	7	8
Remolacha	50	100	5	10
Tomate	50	55	5	5,5
Lechuga	30	50	3	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	10	10	1	1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Compota de orejones				
Durazno orejón	20	25	2	2,5
Ciruela orejón	20	25	2	2,5
Azúcar	15	15	1,5	1,5
Agua	120	120	12	12

<u>CENA 11</u> Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Fideos blancos				
Fideos guiseros	210	70	21	7
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Zapallitos saltados				
Zapallitos	160	220	16	22
Cebolla	30	35	3	3,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta de estación				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 12

ALMUERZO 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verdura				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Cintas a la bolognesa				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne picada	50	90	5	9
Cebolla	26	30	2,6	3
Ají morrón	12	15	1,2	1,5
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomates	3	3	0,3	0,3
Aceite	25	25	2,5	2,5
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Ajo	0,8	1	0,08	0,1
Orégano	1	1	0,1	0,1
Budin de zapallitos				
Zapallitos	200	280	20	28
Huevo	25	30	2,5	3
Cebolla	26	30	2,6	3
Harina de trigo	10	10	1	1
Margarina	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Nuez moscada	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pollo al limón				
Pollo	200	330	20	33
Limón	19	30	1,9	3
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Calabaza	120	200	12	20
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	,51
Ensalada de repollo				
Repollo	73	100	7,3	10
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Dulce al plato				
Dulce de membrillo	50	50	5	5

Observaciones

CARNE PICADA: si se recibe como tal, toma PN

HUEVO: 3 kg = 60 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 13

ALMUERZO 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Tarta de jamón y queso				
Masa				
Harina de trigo	60	60	6	6
Margarina	7	7	0,7	0,7
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Relleno				
Queso muzarella	43	45	4,3	4,5
Paleta cocida	38	40	3,8	4
Cebolla	21	25	2,1	2,5
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Huevo	13	15	1,3	1,5
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Salpicón de pollo				
Pollo	120	200	12	20
Papa	90	120	9	12
Zanahoria	70	80	7	8
Remolacha	50	100	5	10
Tomate	50	55	5	5,5
Lechuga	30	50	3	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	10	10	1	1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Bife a la criolla				
Carne vacuna	180	200	18	20
Cebolla	25	30	2,5	3
Puré de tomates	60	60	6	6
Ají morrón	12	15	1,2	1,5
Papa	150	200	15	20
Ajo	0,6	1	0,06	0,1
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Ensalada jardinera				
Papa	120	160	12	16
Zanahoria	62	70	6,2	7
Arvejas al natural	15	15	1,5	1,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta cítrica				
Manzana-pera	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO: 1,5 KG = 30 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 14

ALMUERZO 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Tortilla de zapallitos				
Zapallitos	145	200	14,5	20
Cebolla	30	35	3	3,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Huevo	27	35	2,7	3,5
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Tallarines con carne estofada				
Carne vacuna	120	270	12	27
Fideos tallarines	210	70	21	7
Zanahoria	31	35	3,1	3,5
Ají morrón	24	30	2,4	3
Cebolla	30	35	3	3,5
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Azúcar	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	1	1	0,1	0,1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

CENA 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Bife al ajillo				
Carne vacuna	180	200	18	20
Ajo	1,5	2	0,15	0,2
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada con garbanzos				
Garbanzos	40	20	4	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Tomate	55	60	5,5	6
Cebolla	6	10	0,6	1
Zanahoria	90	100	9	10
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Queso y dulce				
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Dulce de membrillo	40	40	4	4

Observaciones

HUEVO: 3,5 KG = 70 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ VERANO ZONA CENTRO
GRAMAJE

TODOS LOS DIAS

<u>DESAYUNO</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Desayuno: Infusión: mate cocido con leche y azúcar Pan con dulce				
- Leche en polvo descremada	20	20	2	2
- Azúcar	15	15	1,5	1,5
- Yerba mate	5	5	0,5	0,5
- Mermelada de frutas	20	20	2	2
- Pan francés	150	150	15	15

<u>MERIENDA</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Merienda: Infusión: mate cocido con leche y azúcar Pan				
- Leche en polvo descremada	20	20	2	2
- Azúcar	15	15	1,5	1,5
- Yerba mate	5	5	0,5	0,5
-Mermelada de frutas	20	20	2	2
- Pan francés	150	150	15	15

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
SEMANA I	ALMUERZO -Sopa de verduras -Fideos cinta con salsa Bologñesa -Acelga a la lyonesa -Fruta de estación Manzana/pera CENA -Sopa de sémola -Pollo al horno -Ensalada de tomates -Tortilla de zapallitos -Compota de orejones	ALMUERZO -Sopa de verduras -Milanesa -Ensalada de zanahoria Y remolacha -Arroz con leche CENA -Sopa de verduras -Polenta con estofado De pollo -Fruta cítrica: Mandarina/naranja	ALMUERZO -Sopa de verduras -Pollo a la provenzal -Panaché -Puré de papas -Queso y dulce CENA -Sopa de arroz -Potage de legumbres -Fruta de estación: Manzana/pera	ALMUERZO -Sopa de verduras -Lasagña -Compota de orejones CENA -Sopa de fideos -Carne al horno Ensalada de zanahoria Y tomate -Budín de acelga -Fruta cítrica Mandarina/naranja	ALMUERZO -Sopa de sémola -Bife a la criolla -Puré amarillo - Fruta cítrica: Mandarina/naranja CENA -Sopa de verduras -Arroz con pollo -Ensalada de lechuga y Cebolla -Queso y dulce	ALMUERZO -Sopa de verduras -Fideos con salsa Portuguesa -Compota de orejones CENA -Sopa de arroz -Carne a la provenzal -Verduras saltadas -Pizza de tomate y queso - Fruta de estación: Manzana/pera	ALMUERZO -Sopa de sémola -Bife -Arroz amarillo -Porotos y tomates perejilados - Fruta cítrica: Mandarina/naranja CENA -Sopa de verduras -Pastel de papas -Ensalada verde - Fruta de estación: Manzana/pera
	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
SEMANA II	ALMUERZO -Sopa de verduras -Pollo al oreganatto -Puré amarillo -Empanadas de queso - Fruta de estación: Manzana/pera CENA -Sopa de verduras -Cazuela fantasía Fruta cítrica: Mandarina/naranja	ALMUERZO -Sopa de verduras -Tallarines con estofado De pollo -Queso y dulce CENA -Sopa de arroz -Bife -Ensalada de repollo y tomate -Fugazza -Fruta de estación: Manzana/pera	ALMUERZO sopa de verduras -Arroz con pollo -Ensalada de lechuga Y cebolla - Fruta cítrica: Mandarina/naranja CENA -Sopa de fideos -Ternerita -Purè mixto -Compota de orejones	ALMUERZO -Sopa de sémola -Cintas con salsa fileto -Tortilla de zapallitos - Fruta de estación: - Manzana/pera CENA -Sopa de verduras -Bife -Ensalada de repollo -Arroz blanco - Fruta cítrica: Mandarina/naranja	ALMUERZO -Sopa de verduras -Polenta con salsa Bologñesa - Fruta cítrica: Mandarina/naranja CENA -Sopa de arroz -Pollo al horno -Acelga a la lyonesa -Pizza de tomate y queso - Fruta de estación: Manzana/pera	ALMUERZO -Sopa de verduras -Cazuela de fideos,pollo Y porotos - Fruta cítrica: Mandarina/naranja CENA -Sopa de verduras -Milanesa -Ensalada mixta -Calabaza al horno - Arroz con Leche	ALMUERZO -Sopa de fideos -Bife con ajo -Ensalada de zanahoria rallada - Tarta de acelga - Fruta de estación: Manzana/pera CENA -Sopa de verduras -Puchero - Fruta cítrica: Mandarina/naranja

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 1

ALMUERZO 1	1 RACION		100 RAC.		CENA 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB		PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)			(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes									
Sopa de verduras					Sopa de sémola				
Acelga	30	50	3	5	Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5	Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2	Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5	Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1	Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5	Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05	Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25	Sémola	30	10	3	1
Acelga a la lyonesa					Pollo al horno				
Acelga	220	365	22	36,5	Pollo	200	330	20	33
Cebolla	30	35	3	3,5	Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Ajo	4	5	0,4	0,5	Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	1	1	0,1	0,1	Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1	Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1	Aceite	5	5	0,5	0,5
Fideos Cintas con salsa bolognesa					Ensalada de tomates				
Fideos cintas	210	70	21	7	Tomate	200	220	20	22
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05	Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05	Orégano	2	2	0,2	0,2
Carne picada	50	90	5	9	Aceite	15	15	1,5	1,5
Cebolla	26	30	2,6	3	Vinagre	5	5	0,5	0,5
Ají morrón	12	15	1,2	1,5	Tortilla de zapallitos				
Tomate triturado	60	60	6	6	Zapallitos	145	200	14,5	20
Aceite	25	25	2,5	2,5	Cebolla	30	35	3	3,5
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3	Ají morrón	8	10	0,8	1
Ajo	0,8	1	0,08	0,1	Huevo	27	35	2,7	3,5
Orégano	1	1	0,1	0,1	Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Pimentón	1	1	0,1	0,1	Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta de estación					Sal fina	1	1	0,1	0,1
Manzana o pera	100	120	10	12	Pimienta	1	1	0,1	0,1
					Aceite	10	10	1	1
					Postre: Compota de orejones				
					Durazno, orejón	20	25	2	2,5
					Ciruela, orejón	20	25	2	2,5
					Azúcar	15	15	1,5	1,5
					Agua	120	120	12	12

Observaciones

HUEVO 3,5 KG = 70 unidades

CARNE PICADA: si se recibe como tal, tomar PN

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 2

ALMUERZO 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Milanesa				
Carne vacuna	180	200	18	20
Huevo	17	20	1,7	2
Pan rallado	20	20	2	2
Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Perejil	2,5	5	0,25	0,50
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Ensalada de zanahoria y remolacha				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	30	30	3	3
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3

CENA 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Polenta con estofado de pollo				
Harina de maiz	210	70	21	7
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Aceite	20	20	2	2
Agua	C/n	C/n	C/n	C/n
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
<i>Salsa estofado</i>				
Pollo sin piel	100	165	10	16,5
Cebolla	21	25	2,1	2,5
Aji morrón	8	10	0,8	1
Ajo	1,2	2	0,12	0,2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	27	30	2,7	3
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Aceite	20	20	2	2
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

Observaciones

HUEVO 2KG = 40 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 3

ALMUERZO 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pollo a la provenzal				
Pollo	200	330	20	33
Ajo	1,5	2	0,15	0,2
Perejil	3	6	0,3	0,6
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Panaché				
Zapallito	145	200	14,5	20
Zanahoria	111	125	11,1	12,5
Cebolla	26	30	2,6	3
Aceite	20	20	2	2
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Puré de papas				
Papa	196	260	19,6	26
Margarina	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	2	2	0,2	0,2
Agua	C/n	C/n	C/n	C/n
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Queso y dulce				
Queso cuartirolo	40	45	4	4,5
Dulce de membrillo	40	40	4	4

CENA 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Potage de legumbres				
Lentejas	158	60	15,8	6
Papa	75	100	7,5	10
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Cebolla	17	20	1,7	2
Ají morrón	12	15	1,2	1,5
Zanahoria	89	100	8,9	10
Calabaza	109	180	10,9	18
Aceite	20	20	2	2
Agua	C/n	C/n	C/n	C/n
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Comino	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 4

ALMUERZO 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Lasagña				
Carne picada *	60	100	6	10
Harina de trigo	80	80	8	8
Queso regianito	9	10	0,9	1
Cebolla	17	20	1,7	2
Ají morrón	16	20	1,6	20
Zanahoria	44	50	4,4	5
Puré de tomates	60	60	6	6
Huevo	5	6	0,5	0,6
Acelga	151	250	15,1	25
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Aceite	25	25	2,5	2,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Nuez moscada	1	1	0,1	0,1
Postre: Compota de orejones				
Durazno	20	25	2	2,5
Ciruela	20	25	2	2,5
Azúcar	15	15	1,5	1,5
Agua	120	120	12	12

Observaciones

CARNE PICADA: si se recibe como tal, tomar PN

HUEVO: 0,6 KG = 12 unidades

HUEVO: 3Kg = 60 unidades

CENA 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos soperos	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Carne al horno				
Carne vacuna	180	260	18	26
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	1	1	0,1	0,1
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Ensalada de zanahoria y tomate				
Tomate	109	120	10,9	12
Zanahoria	62	70	6,2	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Budín de acelga				
Acelga	180	300	18	30
Huevo	25	30	2,5	3
Harina de trigo 000	10	10	1	1
Margarina	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Cebolla	26	30	2,6	3
Sal fina	2	2	0,2	0,2
Nuez moscada	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Sal gruesa	2	2	0,2	0,2
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 5

ALMUERZO 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sémola	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Bife a la criolla				
Carne vacuna	180	200	18	20
Papa	150	200	15	20
Cebolla	25	30	2,5	3
Puré de tomate	60	60	6	6
Ají morrón	12	15	1,2	1,5
Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Puré amarillo				
Calabaza	97	160	9,7	16
Batata	100	140	10	14
Zanahoria	62	70	6,2	7
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo sin piel	121	200	12,1	20
Ají morrón	24	30	2,4	3
Zanahoria	35	40	3,5	4
Cebolla	43	50	4,3	5
Arvejas al natural	30	30	3	3
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
Condimento para arroz	3	3	0,3	0,3
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Ensalada de lechuga y cebolla				
Lechuga	60	100	6	10
Cebolla	26	30	2,6	3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Queso y dulce				
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Dulce de membrillo	40	40	4	4

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 6

ALMUERZO 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Fideos con salsa portuguesa				
Fideos guiseros	212	70	21,2	7
Cebolla	43	50	4,3	5
Aji morrón	20	25	2	2,5
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Ajo	0,8	1	0,08	0,1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Azúcar	1	1	0,1	0,1
Aceite	20	20	2	2
Postre: Compota de orejones				
Durazno, orejón	20	25	2	2,5
Ciruela, orejón	20	25	2	2,5
Azúcar	15	15	1,5	1,5
Agua	120	120	12	12

CENA 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz parboilizado	30	10	3	1
agua	250	250	25	25
Carne a la provenzal				
Carne vacuna	180	260	18	26
Ajo	2	3	0,2	0,3
Perejil	2	4	0,2	0,4
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Verduras saltadas				
Zapallitos	152	210	15,2	21
Chauchas	54	60	5,4	6
Cebolla	21	25	2,1	2,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pizza de tomate y queso				
Masa				
Harina de trigo	50	50	5	5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Levadura	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Cobertura				
Queso muzarella	37	40	3,7	4
Tomate triturado	30	30	3	3
Ajo	0,5	0,6	0,05	0,06
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 7

ALMUERZO 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kglt)	
Sopa de sémola				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sémola	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Arroz amarillo				
Arroz parboilizado	150	50	15	50
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Condimento para arroz	3	3	0,3	0,3
Porotos y tomates perejilados				
Porotos	107	50	10,7	5
Tomates	118	130	11,8	13
Perejil	2,5	5	0,25	0,5
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kglt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Pastel de papas				
Carne picada	120	205	12	20,5
Papa	263	350	26,3	35
Cebolla	43	50	4,3	5
Ají morrón	20	25	2	2,5
Ajo	0,8	1	0,08	0,1
Margarina	10	10	0,1	0,1
Leche en polvo descremada	10	10	0,1	0,1
Huevo	17	20	1,7	2
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Comino	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada verde				
Lechuga	48	80	4,8	8
Apio	32	50	3,2	5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

Observaciones:

CARNE PICADA: si se recibe como tal tomar PN

HUEVO: 2KG = 40 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 8

ALMUERZO 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kglt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Empanadas de queso y cebolla - 2unidades				
Masa				
Harina de trigo	60	60	6	6
Margarina	8	8	0,8	0,8
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Agua	C/n	C/n	C/n	C/n
Relleno				
Queso muzarella	46	50	4,6	5
Cebolla	52	60	5,2	6
Leche en polvo descremada	6	6	0,6	0,6
Harina de trigo	6	6	0,6	0,6
Margarina	8	8	0,8	0,8
Huevo	25	30	2,5	3
Orégano	2	2	0,2	0,2
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Puré amarillo				
Calabaza	97	140	9,7	14
Batata	100	140	10	14
Zanahoria	62	70	6,2	7
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al oreganatto				
Pollo	200	330	20	33
Orégano	2	2	0,2	0,2
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

CENA 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kglt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Cazuela de pollo fantasía				
Pollo sin piel	90	150	9	15
Papa	120	160	12	16
Chauchas	63	70	6,3	7
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Calabaza	103	170	10,3	17
Batata	81	115	8,1	11,5
Aceite	20	20	2	2
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

Observaciones:

HUEVO: 3kg = 60 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 9

ALMUERZO 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Tallarines con estofado de pollo				
Fideos tallarines	210	70	21	7
Pollo sin piel	90	150	9	15
Tomate triturado	60	60	6	6
Aji morrón	20	25	2	2,5
Cebolla	34	40	3,4	4
Arvejas al natural	25	25	2,5	2,5
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Azúcar	1	1	0,1	0,1
Aceite	30	30	3	3
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimientón	1	1	0,1	0,1
Orégano	1	1	0,1	0,1
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Queso y dulce				
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Dulce de membrillo	40	40	4	4

CENA 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Ensalada de repollo y tomate				
Repollo blanco	44	60	4,4	6
Tomate	109	120	10,9	12
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Fugazza				
Masa				
Harina de trigo	50	50	5	5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Levadura	5	5	0,5	0,5
Cobertura				
Cebolla	43	50	4,3	5
Orégano	2	2	0,2	0,2
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 10

ALMUERZO 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Aji morrón	24	30	2,4	3
Pollo sin piel	120	200	12	20
Cebolla	43	50	4,3	5
Zanahoria	35	40	3,5	4
Arvejas al natural	30	30	3	3
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
Condimento para arroz	3	3	0,3	0,3
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Ensalada de lechuga y cebolla				
Lechuga	60	100	6	10
Cebolla	26	30	2,6	3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos soperos	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Ternerita				
Carne	170	380	17	38
Sal fina	2	2	0,2	0,2
Cebolla	21	25	2,1	2,5
Puerro	11	20	1,1	2
Zanahoria	53	60	5,3	6
Apio	13	20	1,3	2
Puré de tomates	60	60	6	6
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Ajo	4	5	0,4	0,5
Comino	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Calabaza	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de orejones				
Durazno, orejón	20	25	2	2,5
Ciruela, orejón	20	25	2	2,5
Azúcar	15	15	1,5	1,5
Agua	120	120	12	12

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 11

ALMUERZO 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sémola	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Cintas con salsa filetto				
Fideos cinta	212	70	21,2	7
Cebolla	26	30	2,6	3
Ají morrón	20	25	2	2,5
Tomate triturado	60	60	6	6
Aceite	25	25	2,5	2,5
Ajo	0,9	1	0,09	0,1
Azúcar	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Orégano	1	1	0,1	0,1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Tortilla de zapallitos				
Zapallitos	145	200	14,5	20
Cebolla	30	35	3	3,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Huevo	27	35	2,7	3,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Agua	C/n	C/n	C/n	C/n
Postre: Fruta de estación				
Manzana-pera	100	120	10	12

CENA 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Ensalada con repollo				
Repollo	60	80	6	8
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Arroz blanco				
Arroz parboilizado	150	50	15	5
Sal gruesa	1	1	0,1	0,1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

Observaciones

HUEVO: 3,5KG = 70 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 12

ALMUERZO 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Polenta a la bologñesa				
Harina de maíz	210	70	21	7
Margarina	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Sal fina	1,5	1,5	0,15	0,15
Salsa				
Carne picada	60	100	6	10
Cebolla	21	25	2,1	2,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Ajo	1,2	2	0,12	0,2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	27	30	2,7	3
Tomate triturado	60	60	6	6
Extracto de tomate	3	3	0,3	0,3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Orégano	1	1	0,1	0,1
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

Observaciones:

CARNE PICADA: si se recibe como tal, tomar PN

CENA 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Acelga a la lyonesa				
Acelga	220	365	22	36,5
Cebolla	30	35	3	3,5
Ajo	4	5	0,4	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Aceite	10	10	1	1
Pizza de tomate y queso				
Masa				
Harina de trigo	50	50	5	5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Levadura	5	5	0,5	0,5
Cobertura				
Queso muzarella	37	40	3,7	4
Tomate triturado	30	30	3	3
Ají molido	1	1	0,1	0,1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Ajo	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta de estación				
Manzana-pera	100	120	10	12

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 13

ALMUERZO 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Cazuela de fideos, porotos y pollo				
Fideos guiseros	150	50	15	5
Pollo sin piel	100	165	10	16,5
Porotos	85	40	8,5	4
Tomate triturado	60	60	6	6
Cebolla	34	40	3,4	4
Ají morrón	19	25	1,9	2,5
Zanahoria	97	110	9,7	11
Arvejas al natural	30	30	3	3
Aceite	25	25	2,5	2,5
Pimentón	1	1	0,1	0,1
Comino	1	1	0,1	0,1
Pimienta	1	1	0,1	0,1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Caldo	C/n	C/n	C/n	C/n
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

CENA 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Milanesa				
Carne vacuna	180	200	18	20
Huevo	17	20	1,7	2
Pan rallado	20	20	2	2
Aceite	10	10	1	1
Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Perejil	2,5	5	0,25	0,5
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Ensalada mixta				
Lechuga	79	130	7,9	13
Tomate	109	120	10,9	12
Cebolla	21	25	2,1	2,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Calabaza al horno				
Calabaza	241	400	24,1	40
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Orégano	2	2	0,2	0,2
Aceite	10	10	1	1
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	74	25	7,4	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	30	30	3	3
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3

Observaciones

HUEVO: 2 KG = 40 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

DIA 14

ALMUERZO 14	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos soperos	30	10	3	1
Agua	250	250	25	25
Bife con ajo				
Carne vacuna	180	200	18	20
Ajo	1,6	2	1,6	2
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada de zanahoria rallada				
Zanahoria	120	135	12	13,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Tarta de acelga				
Masa				
Harina de trigo	60	60	6	6
Margarina	7	7	0,7	0,7
Sal fina	1	1	0,1	0,1
Agua	C/n	C/n	C/n	C/n
Relleno				
Acelga	133	220	13,3	22
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Queso cuartirolo	28	30	2,8	3
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Harina de trigo	5	5	0,5	0,5
Huevo	12	15	1,2	1,5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta de estación				
Manzana o pera	100	120	10	12

CENA 14	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Acelga	30	50	3	5
Apio	10	15	1	1,5
Calabaza	12	20	1,2	2
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallitos	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	250	250	25	25
Puchero				
Carne vacuna	120	270	12	27
Papa	75	100	7,5	10
Batata	71	100	7,1	10
Calabaza	121	200	12,1	20
Zanahoria	62	70	6,2	7
Repollo	22	30	2,2	3
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Garbanzos	40	20	4	2
Sal gruesa	1,5	1,5	0,15	0,15
Aceite	25	25	2,5	2,5
Postre: Fruta cítrica				
Naranja-mandarina	100	150	10	15

Observaciones

HUEVO: 1,5 KG = 30 unidades

ANEXO 3

HOMBRES
(Resol. N° 1049/14 D.N.)
MENÚ INVIERNO ZONA CENTRO
GRAMAJE

TODOS LOS DÍAS

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
<u>DESAYUNO</u>				
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	15	15	1,5	1,5
Yerba mate	5	5	0,5	0,5
Agua	220	220	22	22
Pan francés	150	150	15	15
Mermelada de frutas	20	20	2	2

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
<u>MERIENDA</u>				
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	15	15	1,5	1,5
Yerba mate	5	5	0,5	0,5
Agua	220	220	22	22
Pan francés	150	150	15	15
Mermelada de frutas	20	20	2	2

ANEXO 3**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)**

DIA1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
sopa de verduras pollo a la Portuguesa puré mixto naranja	sopa de sémola bife con cebolla ensalada de zanahoria, arroz y tomate compota de manzana	sopa de fideos hamburguesa de carne vacuna y zapallitos a la crema naranja	sopa de sémola pascualina ensalada de zanahoria rallada y cebolla manzana al horno	sopa de fideos panache de verduras hamburguesa de pollo flan	sopa de sémola pollo al homo mix de hortalizas al horno naranja	sopa de sémola pollo hervido tortilla de acelga flan
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
sopa de fideos hamburguesa de pollo zapallitos salteados arroz con leche	sopa de verduras pollo y hortalizas hervidas (choclo, papa y zapallo) gelatina	sopa de arroz pastel de zapallo ensalada cocida: zanahoria y remolacha manzana	sopa de verduras zapallitos salteados tallarines con salsa bologñesa gelatina	sopa de verduras arroz con pollo manzana	sopa de arroz albóndigas en salsa puré mixto manzana al horno	sopa de arroz pastel de zapallo ensalada de tomate con orégano gelatina

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

DIA 1

ALMUERZO	<u>Sopa de verduras</u>	PN (gr/cc)	PB (gr/cc)	
		250	250	Agua
		18	25	zapallito
		12	20	calabaza
		9	10	zanahoria
		30	50	acelga
		13	15	cebolla
	<u>Pollo a la portuguesa</u>	200	330	pollo sin piel
		25	30	cebolla
		60	60	tomate triturado
		3	3	extracto de tomate
		18	20	zanahoria rallada
		20	20	arvejas al natural
		10	10	aceite
		1	1	comino
		1	1	pimentón
		0,5	0,5	pimienta
		1	1	orégano
	<u>Puré mixto</u>	150	200	papa
		120	200	calabaza
		10	10	Aceite
	<u>Postre: fruta cítrica</u>	100	150	Naranja
	<u>Pan francés</u>	25	25	2 rodajas

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

<u>DIA 1</u>			
CENA	<u>Sopa de fideos</u>		
	250	250	Agua
	18	25	zapallito
	12	20	calabaza
	30	50	acelga
	9	10	zanahoria
	13	15	Cebolla
	30	10	fideos soperos
	<u>Hamburguesas de pollo (3unidades)</u>		
	180	300	Pollo sin piel
	13	15	Zanahoria rallada
	21	25	cebolla picada
	5	5	Aceite
	8	10	Huevo
	<u>Zapallitos saltados</u>		
	250	345	Zapallito
	50	60	Cebolla
	8	10	Morròn
	5	5	Aceite
	1	1	orégano
	<u>Postre: Arroz con leche</u>		
	75	25	Arroz blanco largo fino
	20	20	Leche polvo descremada
	10	10	Azucar
	3	3	Esencia de vainilla
	<u>Pan francés</u>		
	25	25	2 rodajas

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

<u>DIA 2</u>			
ALMUERZO	<u>Sopa de sémola</u>		
	PN (gr/cc)	PB (gr/cc)	
	250	250	Agua
	18	25	zapallito
	12	20	calabaza
	9	10	zanahoria
	30	50	acelga
	13	15	cebolla
	30	10	sémola
	<u>Bife con cebolla</u>		
	180	200	carne vacuna sin hueso
	43	50	cebolla
	5	5	aceite
	<u>Ensalada:</u>		
	135	150	tomate
	60	20	Arroz blanco parboilizado
	53	60	Zanahoria rallada
	15	15	aceite
	5	5	vinagre
	<u>Postre: compota de manzana</u>		
	120	120	Agua
	100	120	Manzana
	1	1	Edulcorante sobre individual
	<u>Pan francés</u>		
	25	25	2 rodajas

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

DIA 2

CENA	<u>Sopa de verduras</u>	250	250	Agua
		18	25	zapallito
		12	20	calabaza
		9	10	zanahoria
		30	50	acelga
		13	15	cebolla
	<u>Pollo hervido</u>	200	330	pollo sin piel
		5	5	aceite
	<u>Hortalizas al natural</u>	60	200	choclo
		113	150	papa
		120	200	calabaza
		15	15	aceite
	<u>Postre: gelatina</u>	15	15	Polvo gelatina dietética
		125	125	Agua
	<u>Pan francés</u>	25	25	2 rodajas

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

DIA 3

ALMUERZO Sopa de fideos

PN (gr/cc)	PB (gr/cc)	
250	250	Agua
18	25	zapallito
12	20	calabaza
9	10	zanahoria
30	50	acelga
13	15	cebolla
30	10	fideos soperos

Hamburguesas vacunas (3unidades)

180	220	Carne vacuna magra picada
18	20	Zanahoria
3	5	perejil
5	5	Aceite
8	10	Huevo

Zapallitos a la crema

180	250	Zapallito
10	10	harina de trigo
10	10	Leche polvo descremada
10	10	Aceite
20	25	cebolla
1	1	nuez moscada

Postre: fruta cítrica

100	150	Naranja
-----	-----	---------

Pan francés

25	25	2 rodajas
----	----	-----------

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

DIA 3

CENA Sopa de arroz

250	250	Agua
18	25	zapallito
12	20	calabaza
30	50	acelga
9	10	zanahoria
13	15	Cebolla
30	10	arroz

Pastel de zapallo

200	330	calabaza
22	25	Zanahoria
100	125	Carne Vacuna magra picada
105	35	harina de maíz
10	10	Aceite
1	1	Orégano
30	35	cebolla
1	1	comino

Ensalada cocida

80	160	remolacha cocida
115	130	Zanahoria cocida
10	10	aceite

Postre: fruta de estación

100	120	Manzana
-----	-----	---------

Pan francés

25	25	2 rodajas
----	----	-----------

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

DIA 4

ALMUERZO Sopa de sémola

PN (gr/cc)

PB (gr/cc)

250	250	Agua
18	25	zapallito
12	20	calabaza
9	10	zanahoria
30	50	acelga
13	15	cebolla
30	10	sémola

Pascualina

60	60	Harina de trigo 000
7	7	margarina
150	250	acelga
17	20	cebolla
4	5	aji
37	40	queso cuartirolo
5	5	Leche polvo descremada
5	5	Harina de trigo 000
13	15	huevo
5	5	aceite
1	1	pimienta
1	1	nuez moscada

Ensalada: zanahoria y cebolla

150	170	zanahoria rallada
30	35	cebolla
15	15	aceite
10	10	vinagre

Postre: manzana al horno

100	120	Manzana
1	1	edulcorante 1 sobre

Pan francés

25	25	2 rodajas
----	----	-----------

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

DIA 4

CENA Sopa de verduras

PN	PB	
250	250	Agua
18	25	zapallito
12	20	calabaza
9	10	zanahoria
30	50	acelga
13	15	cebolla

Zapallitos saltados

250	345	Zapallito
50	60	Cebolla
8	10	Morròn
1	1	Orégano
5	5	Aceite

Tallarines con salsa bologñesa

180	60	fideos secos tallarines
1	1	sal gruesa
50	90	carne picada magra
60	60	puré de tomates
30	35	zanahoria
10	10	aceite
cant nec.	cant nec.	caldo casero de verduras
1	1	Orégano
0,5	0,5	pimienta
1	1	orégano
1	1	pimentón

Postre: gelatina

15	15	Polvo gelatina dietética
125	125	Agua

Pan francés

25	25	2 rodajas
----	----	-----------

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

		<u>DIA 5</u>		
ALMUERZO	<u>Sopa de fideos</u>			
		PN (gr/cc)	PB (gr/cc)	
		250	250	Agua
		18	25	zapallito
		12	20	calabaza
		9	10	zanahoria
		30	50	acelga
		13	15	cebolla
		30	10	fideos soperos
		<u>Hamburguesas de pollo (3unidades)</u>		
		180	300	Pollo sin piel
		13	15	Zanahoria rallada
		21	25	cebolla picada
		5	5	Aceite
		8	10	Huevo
		<u>Panaché</u>		
		120	160	Papa
		90	150	calabaza
		90	100	zanahoria
		15	15	Aceite
		80	90	zapallitos
		<u>Postre: Flan</u>		
		20	20	Polvo de flan
		20	20	Leche polvo descremada
		120	120	Agua
		<u>Pan francés</u>		
		25	25	2 rodajas

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

		<u>DIA 6</u>		
ALMUERZO	<u>Sopa de verduras</u>			
		PN (gr/cc)	PB (gr/cc)	
		250	250	Agua
		18	25	zapallito
		12	20	calabaza
		9	10	zanahoria
		30	50	acelga
		13	15	cebolla
		<u>Pollo al horno</u>		
		200	330	pollo
		0,5	0,5	pimienta
		5	5	aceite
		1	1	orégano
		<u>Mix al horno</u>		
		150	250	Calabaza
		60	70	cebolla
		150	200	Papa
		10	10	aceite
		1	1	orégano
		<u>Postre: fruta cítrica</u>		
		100	150	Naranja
		<u>Pan francés</u>		
		25	25	pan:2 rodajas

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

		<u>DIA 7</u>			
ALMUERZO	<u>Sopa de sémola</u>	PN (gr/cc)	PB (gr/cc)		
		250	250	Agua	
		18	25	zapallito	
		12	20	calabaza	
		9	10	zanahoria	
		30	50	acelga	
		13	15	cebolla	
		30	10	sémola	
		<u>Pollo hervido</u>			
			200	330	pollo sin piel
			5	5	aceite
		<u>Tortilla de acelga</u>			
			220	365	acelga
			50	60	cebolla
			10	13	ají
			34	40	huevo
			19	20	queso
			5	5	aceite
			1	1	nuez moscada
			1	1	pimienta
		<u>Postre: Flan</u>			
			20	20	Polvo de flan
			20	20	Leche polvo descremada
			120	120	Agua
		<u>Pan francés</u>			
			25	25	2 rodajas

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

		<u>DIA 7</u>		
CENA	<u>Sopa de arroz</u>			
		250	250	
		18	25	
		12	20	
		30	50	
		9	10	
		13	15	
		30	10	
		<u>Pastel de zapallo</u>		
			200	330
			22	25
			100	125
			105	35
			10	10
			1	1
			30	35
			1	1
		<u>Ensalada de tomate</u>		
			200	220
			1	1
			5	5
			15	15
		<u>Postre: gelatina</u>		
			15	15
			125	125
	<u>Pan francés</u>			
		25	25	

ANEXO 3

**MENÚ GENERAL PARA ADULTOS
MAYORES DE 60 AÑOS DE AMBOS SEXOS
Resol. N° 1.513/13 (D.N.)
GRAMAJE**

TODOS LOS DÍAS

<u>DESAYUNO</u>			
	PN (gr/cc)	PB (gr/cc)	
	20	20	Leche en polvo descremada
	2	2	Edulcorante, sobre individual
	25	25	mermelada de frutas
	1	1	Yerba mate en saquito
	200	200	agua
	100	100	Pan francés

<u>MERIENDA</u>			
	20	20	Leche en polvo descremada
	2	2	Edulcorante, sobre individual
	25	25	mermelada de frutas
	200	200	agua
	1	1	Te en saquito
	100	100	Pan francés

<u>COLACION</u>			
	10	10	Leche en polvo descremada
	200	200	Agua
	1	1	Te en saquito
	2	2	Edulcorante, sobre individual
	100	120	Fruta de estación-manzana

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
SEMANA I	ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Budin de zapallitos Dulce de membrillo Pan tostado CENA Sopa de fideos Hamburguesa de pollo Puré mixto Arroz con leche Pan tostado	ALMUERZO Sopa de arroz Pollo hervido Puré duo (batata y papa) Gelatina Pan tostado CENA Sopa de sémola Polenta a la bolognesa diet Compota de manzana Pan tostado	ALMUERZO Sopa de fideos Hamburguesa de carne Zapallitos a la crema Pera cocida Pan tostado CENA Sopa de sémola Pastel de papas Ensalada de remolacha y Zanahoria cocida Gelatina Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Pollo hervido Polenta con queso fresco Flan Pan tostado CENA Sopa de arroz Pollo al horno Puré amarillo Manzana al horno Pan tostado	ALMUERZO Sopa fideos Panaché de verduras Hamburguesa de carne Compota de manzana Pan tostado CENA Sopa de sémola Arroz con pollo Pera cocida Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Fideos con aceite Manzana al horno Pan tostado CENA Sopa de fideos Albóndigas Puré mixto Flan Pan tostado	ALMUERZO Sopa sémola Arroz con pollo Compota de manzana Pan tostado CENA Sopa de arroz Pastel de zapallo Ensalada remolacha cocida Gelatina Pan tostado
	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
SEMANA II	ALMUERZO Sopa de fideos Pollo al horno Puré de papas Compota de manzana Pan tostado CENA Sopa de sémola Polenta a la bolognesa diet Flan Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Pastel de papas Zanahorias vicky Arroz con leche Pan tostado CENA Sopa de fideos Pollo hervido Ensalada de remolacha y Zanahoria cocida Pera cocida Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Albóndigas Polenta con aceite Manzana al horno Pan tostado CENA Sopa de arroz Hamburguesa de pollo Papas al natural Pera cocida Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Zapallitos rellenos con pollo Arroz con queso Gelatina Pan tostado CENA Sopa de fideos Pollo hervido Ensalada papa y zanahoria cocida Dulce de membrillo Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Fideos a la bolognesa diet Flan Pan tostado CENA Sopa de arroz Hamburguesa de pollo Puré mixto Pera cocida Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Hamburguesa de carne Papas al natural Gelatina Pan tostado CENA Sopa de arroz Pollo al horno Panaché de verduras Arroz con leche Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Albóndigas Fideos con aceite Compota de manzana Pan tostado CENA Sopa de fideos Pollo al horno Calabaza al horno con queso fresco Gelatina Pan tostado

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE**

DIA 1

ALMUERZO 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Budín de zapallitos				
Zapallitos	250	345	25	34,5
Huevo	12	14	1,2	1,4
Harina de trigo 000	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Dulce de membrillo				
Dulce de membrillo en barra	50	50	5	5
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1,4 KG = 28 unidades

HUEVO 1 KG = 20 unidades

CENA 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO**GRAMAJE****DIA 2**

ALMUERZO 2 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré dúo (papa-batata)				
Papa	120	160	12	16
Batata	88	125	8,8	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 2 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta a la bolognesa diet				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Agua	180	180	18	18
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
<i>Salsa bolognesa diet</i>				
Carne vacuna picada magra	60	75	6	7,5
Zanahoria	27	30	2,7	2,7
Puré de tomates	50	50	5	5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 3**

ALMUERZO 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Zapallitos a la crema				
Zapallito	180	250	18	25
Harina de trigo 000	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Aceite	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de papas				
Carne vacuna picada magra	120	145	120	14,5
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 4**

ALMUERZO 4 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con queso fresco				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 4 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré amarillo				
Calabaza	120	200	12	20
Zanahoria	89	100	8,9	10
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 5**

ALMUERZO 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	113	150	11,3	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 6**

ALMUERZO 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 7**

ALMUERZO 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de zapallo				
Zapallo	200	330	20	33
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Carne vacuna magra picada	100	125	10	12,5
Harina de maíz	105	35	10,5	3,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha cocida				
Remolacha	110	220	11	22
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 8**

ALMUERZO 8 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré de papas				
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Agua	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 8 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta a la bolognesa diet				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Agua	180	180	18	18
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Salsa bolognesa dietetica				
Carne vacuna picada magra	60	75	6	7,5
Zanahoria	27	30	2,7	3
Puré de tomates	50	50	5	5
Aceite	20	20	2	2
Caldo de verduras	25	25	2,5	2,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 9**

ALMUERZO 9 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	2
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de papas				
Carne vacuna picada magra	120	145	12	14,5
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Zanahorias Vicky				
Zanahoria	180	200	18	20
Perejil	3	5	0,3	0,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 9 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO**GRAMAJE****DIA 10**

ALMUERZO 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con aceite				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Agua	180	180	18	18
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Papas al natural				
Papa	200	265	20	26,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 UNIDADES

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 11**

ALMUERZO 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos rellenos con pollo				
Zapallito	360	500	36	50
Zanahoria	31	35	3,1	3,5
Almidón de maíz	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Pollo	150	250	15	25
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con queso				
Arroz parboilizado	205	70	20,5	7
Queso cuartirolo	37	40	3,7	4
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de papa y zanahoria cocida				
Papa	113	150	11,3	15
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Dulce de membrillo				
Dulce de membrillo	50	50	5	5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 12**

ALMUERZO 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos a la bolognesa dietetica				
Fideos cinta	210	70	21	7
Carne picada	55	65	5,5	6,5
Puré de tomates	50	50	5	5
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Aceite	20	20	2	2
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 13**

ALMUERZO 13 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Papas al natural				
Papa	200	265	20	26,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 13 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	113	150	11,3	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO: 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE****DIA 14**

ALMUERZO 14	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 14	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Calabaza al horno con queso fresco				
Calabaza	270	450	27	45
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Aceite	10	10	1	1
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 1: ADECUADO GASTRICO
GRAMAJE**TODOS LOS DIAS****DESAYUNO**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Yerba mate	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	70	70	7	7

MERIENDA

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Infusión -sobre de té	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	70	70	7	7

COLACION I

Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Agua	200	200	20	20
Infusión -sobre de té	2,5	2,5	0,25	0,25
Pan tostado	70	70	7	7
Azúcar	10	10	1	1

COLACION II

Manzana	100	120	10	12
---------	-----	-----	----	----

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
SEMANA I	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Zapallitos saltados Dulce de membrillo Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de fideos Hamburguesa de pollo Puré mixto Arroz con leche Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de arroz Pollo hervido Puré duo (batata y papa) Gelatina Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de sémola Bife Ensal zanahoria,tomate y arroz Compota de manzana Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Hamburguesa de carne Zapallitos a la crema Pera cocida Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de sémola Pastel de papas Ensalada de remolacha y Zanahoria cocida Gelatina Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo hervido Polenta con queso fresco Flan Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Bife Fideos con aceite Manzana al horno Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Panaché de verduras Hamburguesa de carne Compota de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de sémola Arroz con pollo Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Fideos con aceite Manzana al horno Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Albóndigas Puré mixto Flan Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Arroz con pollo Compota de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz zapallo Ensalada de remolacha cocida Gelatina Pan tostado</p>
	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
SEMANA II	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Pollo al horno Puré de papas Compota de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de sémola Bife Ensalada zanahoria, Tomate y arroz Flan Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pastel de papas Zanahorias vicky Arroz con leche Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de fideos Pollo hervido Ensalada remolacha y Zanahoria cocida Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Albóndigas Polenta con aceite Manzana al horno Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Hamburguesa de pollo Papas al natural Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Zapallitos rellenos con pollo Puré duo (batata y papa) Gelatina Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de fideos Pollo hervido Ensalada papa y zanah cocida Dulce de membrillo Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Fideos a la bolognesa diet Flan Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Hamburguesa de pollo Puré mixto Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Hamburguesa de carne Papas al natural Gelatina Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Pollo al horno Panaché de verduras Arroz con leche Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Albóndigas Fideos con aceite Compota de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de fideos Pollo al horno Calabazas y papas al horno Gelatina Pan tostado</p>

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO**GRAMAJE****DIA 1**

ALMUERZO 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos saltados				
Zapallito	250	345	25	34,5
Cebolla	51	60	5,1	6
Ají morrón	8	10	0,8	1
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Dulce de membrillo				
Dulce de membrillo en barra	50	50	5	5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 2**

ALMUERZO 2 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré dúo (papa-batata)				
Papa	120	160	12	16
Batata	90	125	9	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 2 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria, tomate y arroz				
Tomate	136	150	13,6	15
Arroz parboilizado	60	20	6	2
Zanahoria	27	30	2,7	3
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO**GRAMAJE****DÍA 3**

ALMUERZO 3 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Zapallitos a la crema				
Zapallito	180	250	18	25
Harina de trigo	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Aceite	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 3 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de papas				
Carne vacuna magra picada	120	145	12	14,5
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO**GRAMAJE****DIA 4**

ALMUERZO 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con queso fresco				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Aceite	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO**GRAMAJE****DIA 5**

ALMUERZO 5 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 5 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua /caldo	50	50	5	5
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 6**

ALMUERZO 6 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 6 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	30	30	3	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 7**

ALMUERZO 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua /caldo	50	50	5	5
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de zapallo				
Zapallo	200	330	20	33
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Carne vacuna magra picada	100	125	10	12,5
Harina de maíz	105	35	10,5	3,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha cocida				
Remolacha	110	220	11	22
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 8**

ALMUERZO 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré de papas				
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Agua	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria, tomate y arroz				
Tomate	136	150	13,6	15
Arroz parboilizado	60	20	6	2
Zanahoria	27	30	2,7	3
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 9**

ALMUERZO 9 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de papas				
Carne vacuna magra picada	120	145	12	14,5
Papa	230	300	23	30
Aceite	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Zanahorias Vicky				
Zanahoria	180	200	18	20
Perejil	3	6	0,3	0,6
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 9 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 10**

ALMUERZO 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna picada magra	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con aceite				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Agua	180	180	18	18
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Papas al natural				
Papa	200	265	20	26,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 UNIDADES

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 11**

ALMUERZO 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos rellenos con pollo				
Zapallito	360	500	36	50
Zanahoria	30	35	3	3,5
Almidón de maíz	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Pollo	150	250	15	25
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré duo (batata y papa)				
Papa	120	160	12	16
Batata	90	125	9	12,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	20	20	2	2
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Dulce de membrillo				
Dulce de membrillo	50	50	5	5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 12**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PBz
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos a la bologñesa diet				
Fideos cinta	210	70	21	7
Carne picada	55	65	5,5	6,5
Puré de tomates	50	50	5	5
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Aceite	20	20	2	2
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Flan				
Polvo de flan	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Agua	120	120	12	12
Pan tostado	20	20	2	2

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azucar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 13**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Papas al natural				
Papa	200	265	20	26,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
CENA 13				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11,5	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Arroz con leche				
Arroz blanco largo fino	75	25	7,5	2,5
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Esencia de vainilla	3	3	0,3	0,3
Pan tostado	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO: 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO
GRAMAJE****DIA 14**

ALMUERZO 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	20	20	2	2

CENA 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Calabazas y papas al horno				
Calabaza	150	250	15	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Papa	150	200	15	20
Aceite	10	10	1	1
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	20	20	2	2

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 2: HIPOGRASO**GRAMAJE****TODOS LOS DÍAS****DESAYUNO**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Yerba mate	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	70	70	7	7

MERIENDA

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Azúcar	10	10	1	1
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Infusión -sobre de té	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	70	70	7	7

COLACION I

Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Agua	200	200	20	20
Infusión -sobre de té	2,5	2,5	0,25	0,25
Pan tostado	70	70	7	7
Azúcar	10	10	1	1

COLACION II

Manzana	100	120	10	12
---------	-----	-----	----	----

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
SEMANA I	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Zapallitos saltados Arroz blanco Gelatina diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Hamburguesa de pollo Puré mixto Pera cocida diet Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de arroz Pollo hervido Papas al natural Ensalada remolacha cocida Fruta Cítrica (naranja/mandarina) Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de sémola Bife Ensal zanahoria,arroz, tomate Manzana al horno diet Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Hamburguesa de carne Zapallitos a la crema Pera cocida diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Pastel de puré mixto Ensalada mixta Manzana al horno diet Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo hervido Ensalada con porotos Aspic de manzana diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife Arroz perejilado Compota de manzana diet Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Carne al horno Panachè de verduras Fruta fresca (pera) Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Arroz con pollo Fruta Cítrica (naranja/mandarina) Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Macedonia Pera cocida diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Albóndigas Puré mixto Ensalada de tomates Gelatina diet Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Arroz con pollo Compota de manzana diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Pastel de zapallo Ensalada de remolacha cocida Gelatina diet Pan tostado</p>
	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
SEMANA II	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Pollo al horno Tortilla de papas Ensalada lechuga y cebolla Compota de manzana diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife Ensalada tomate y zanahoria Arroz perejilado Aspic de manzana diet Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Carne al horno Ensalada repollo, tomate y arroz Fruta Cítrica (naranja/mandarina) Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo hervido Papas al natural Ensalada remolacha y zanahoria cocida Compota de manzana diet Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pastel de puré mixto Ensalada zanahoria rallada Gelatina diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Macedonia Fruta fresca (pera) Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Zapallitos rellenos con pollo Puré duo (batata y papa) Gelatina diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo hervido Arroz blanco Ensalada tomate y lechuga Fruta fresca (pera) Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Fideos a la bolognesa diet Tortilla de zapallitos Gelatina diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Hamburguesa de pollo Puré mixto Ensalada tomate y zanahoria Fruta Cítrica (naranja/mandarina) Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Hamburguesa de carne Papas al natural Ensalada lechuga y cebolla Fruta fresca (pera) Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Milanesa al horno Panaché de verduras Fruta Cítrica (naranja/mandarina) Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Albóndigas Acelga y choclo a la lyonesa Compota de manzana diet Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de fideos Pollo al horno Calabazas y papas al horno Pera cocida diet Pan tostado</p>

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 1**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
ALMUERZO 1				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos saltados				
Zapallito	250	345	25	34,5
Cebolla	50	60	5	6
Ají morrón	8	10	0,8	1
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz blanco				
Arroz parboilizado	150	50	15	5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina diet				
Polvo gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
CENA 1				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	13	15	1,3	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Peras cocidas diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante en sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	60	60	6	6

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 2**

ALMUERZO 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Papas al natural				
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha cocida				
Remolacha	110	220	11	22
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: fruta cítrica				
Mandarina o naranja	100	150	10	15
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria, tomate y arroz				
Tomate	135	150	13,5	15
Arroz parboilizado	120	40	12	4
Zanahoria	40	45	4	4,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Manzana al horno diet				
Manzana	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 3**

ALMUERZO 3 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Zapallitos a la crema				
Zapallito	180	250	18	25
Harina de trigo	10	10	1	1
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Aceite	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante en sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 3 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de puré mixto				
Carne vacuna picada magra	100	125	10	12,5
Zapallo	120	200	12	20
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Papa	150	200	15	20
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada mixta				
Lechuga	80	130	8	13
Tomate	110	120	11	12
Cebolla	20	25	2	2,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Postre: fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15
Pan tostado	60	60	6	6

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 4**

ALMUERZO 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada con porotos				
Lechuga	30	50	3	5
Cebolla	17	20	1,7	2
Porotos	110	50	11	5
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Aspic de manzana diet				
Agua	125	125	12,5	12,5
Manzana	70	80	7	8
Gelatina diet	25	25	2,5	2,5
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz perejilado				
Arroz parboilizado	150	60	15	6
Perejil	5	10	0,5	1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana diet				
Manzana	85	100	8,5	10
Agua	120	120	12	12
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 5**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11,5	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	180	200	18	20
Pimienta blanca	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ajo	2	3	0,2	0,3
Perejil	2,5	5	0,25	5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Pera	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
CENA 5				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	50	50	5	5
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 6**

ALMUERZO 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Macedonia				
Zanahoria	165	185	16,5	18,5
Papa	140	185	14	18,5
Arvejas al natural	50	50	5	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Pera cocida diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomates				
Tomate	230	250	23	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Gelatina diet				
Polvo gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 7**

ALMUERZO 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua /caldo	50	50	5	5
Postre: Compota de manzana diet				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de zapallo				
Zapallo	200	330	20	33
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Carne vacuna magra picada	100	125	10	12,5
Harina de maíz	105	35	10,5	3,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha cocida				
Remolacha	110	220	11	22
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina diet				
Polvo gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 8**

ALMUERZO 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Tortilla de papas				
Papa	200	270	20	27
Huevo	30	35	3	3,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Cebolla	30	35	3	3,5
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de lechuga y cebolla				
Lechuga	60	100	6	10
Cebolla	25	30	2,5	3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana diet				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomate y zanahoria				
Zanahoria	80	90	8	9
Tomate	100	110	10	11
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Arroz perejilado				
Arroz parboilizado	150	60	15	6
Perejil	5	10	0,5	1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Aspic de manzana diet				
Agua	125	125	12,5	12,5
Manzana	70	80	7	8
Gelatina diet	25	25	2,5	2,5
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 9**

ALMUERZO 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Ajo	2	3	0,2	0,3
Perejil	2,5	5	0,25	0,5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada de repollo, tomate y arroz				
Repollo blanco	30	40	3	4
Tomate	135	150	13,5	15
Arroz	120	40	12	4
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Papas al natural				
Papa	230	300	23	30
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Compota de manzana diet				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 10**

ALMUERZO 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de puré mixto				
Zapallo	120	200	12	20
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Papa	150	200	15	20
Carne vacuna magra picada	100	125	10	12,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria rallada				
Zanahoria	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Macedonia				
Zanahoria	165	185	16,5	18,5
Papa	140	185	14	18,5
Arvejas al natural	50	50	5	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Fruta fresca				
Pera	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 11**

ALMUERZO 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos rellenos con pollo				
Zapallito	360	500	36	50
Zanahoria	30	35	3	3,5
Almidón de maíz	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Pollo	150	250	15	25
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré duo (batata y papa)				
Papa	120	160	12	16
Batata	90	125	9	12,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	20	20	2	2
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz blanco				
Arroz parboilizado	150	50	15	5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomate y lechuga				
Lechuga	80	130	8	13
Tomate	110	120	11	12
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Pera	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 12**

<u>ALMUERZO 12</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos a la bologñesa diet				
Fideos cinta	210	70	21	7
Carne picada	55	65	5,5	6,5
Puré de tomates	60	60	6	6
Aceite	25	25	2,5	2,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Tortilla de zapallitos				
Zapallito	145	200	14,5	20
Cebolla	30	35	3	3,5
Ají morrón	8	10	0,8	1
Huevo	25	30	2,5	3
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

<u>CENA 12</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomate y zanahoria				
Zanahoria	80	90	8	9
Tomate	100	110	10	11
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15
Pan tostado	60	60	6	6

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

HUEVO 3 KG = 60 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES
GRAMAJE****DIA 13**

ALMUERZO 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Papas al natural				
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de lechuga y cebolla				
Lechuga	60	100	6	10
Cebolla	25	30	2,5	3
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Pera	100	120	10	12
Pan tostado				
	60	60	6	6

CENA 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Milanesa al horno				
Carne vacuna magra	180	200	18	20
Huevo	17	20	1,7	2
Pan rallado	20	20	2	2
Aceite	10	10	1	1
Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Perejil	2,5	5	0,25	0,5
Limón	19	30	1,9	3
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11,5	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15
Pan tostado				
	20	20	2	2

Observaciones

HUEVO: 1 KG = 20 unidades

Observaciones

HUEVO: 2 KG = 40 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****DIA 14**

ALMUERZO 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Acelga y choclo a la lyonesa				
Acelga	220	365	22	36,5
Cebolla	30	35	3	3,5
Choclo	70	70	7	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Ajo	4	5	0,4	0,5
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana diet				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Calabazas y papas al horno				
Calabaza	150	250	15	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Papa	150	200	15	20
Aceite	10	10	1	1
Postre: Pera cocida diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 3: MENÚ PARA DIABETES**GRAMAJE****TODOS LOS DÍAS****DESAYUNO**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Edulcorante sobre (u)	2	2	200	200
Mermelada dietética	25	25	2,5	2,5
Infusión sobre yerba mate	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	60	60	6	6

MERIENDA

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Edulcorante sobre (u)	2	2	200	200
Mermelada dietética	25	25	2,5	2,5
Infusión-sobre de té	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	60	60	6	6

COLACION I

Leche en polvo descremada	25	25	2,5	2,5
Agua	200	200	20	20
Infusión -sobre de té	2,5	2,5	0,25	0,25
Pan tostado	60	60	6	6
Queso untable descremado	20	20	2	2
Edulcorante sobre (u)	2	2	200	200

Infusión: 1 sobre individual = 2,5gr

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Polenta con queso rallado Gelatina diet Pan tostado CENA Sopa de fideos Carne al horno Arroz con aceite Manzana al horno diet Pan tostado	ALMUERZO Sopa de arroz Pollo hervido Fideos con queso rallado Manzana al horno diet Pan tostado CENA Sopa de sémola Bife Polenta con queso fresco Gelatina diet Pan tostado	ALMUERZO Sopa de fideos Hamburguesa de carne Arroz con queso rallado Pera cocida diet Pan tostado CENA Sopa de sémola Pollo hervido Fideos con queso rallado Gelatina diet Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Hamburguesa de pollo Polenta con queso fresco Gelatina diet Pan tostado CENA Sopa de arroz Bife Fideos con aceite Manzana al horno diet Pan tostado	ALMUERZO Sopa de fideos Hamburguesa de carne Arroz con aceite Gelatina diet Pan tostado CENA Sopa de sémola Pollo al horno Polenta con queso rallado Pera cocida diet Pan tostado	ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Fideos con aceite Manzana al horno diet Pan tostado CENA Sopa de arroz Albóndigas Arroz con queso rallado Gelatina diet Pan tostado	ALMUERZO Sopa sémola Pollo al horno Arroz con queso fresco Pera cocida diet Pan tostado CENA Sopa de arroz Bife Fideos con queso rallado Gelatina diet Pan tostado

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE**GRAMAJE****DIA 1**

ALMUERZO 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con queso rallado				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Queso rallado	17	20	1,7	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	180	260	18	26
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Arroz con aceite				
Arroz parboilizado	205	70	20,5	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Manzana al horno diet				
Manzana	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE
GRAMAJE****DIA 2**

ALMUERZO 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con queso rallado				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Queso rallado	17	20	1,7	2
Aceite	10	10	1	1
Postre: Manzana al horno diet				
Manzana	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna magra	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con queso fresco				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE**GRAMAJE****DIA 3**

<u>ALMUERZO 3</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Arroz con queso rallado				
Arroz parboilizado	205	70	20,5	7
Queso rallado	17	20	1,7	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Pera cocida diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	60	60	6	6

<u>CENA 3</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con queso rallado				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Queso rallado	17	20	1,7	2
Aceite	10	10	1	1
Postre				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE**GRAMAJE****DIA 4**

ALMUERZO 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con queso fresco				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Manzana al horno diet				
Manzana	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE**GRAMAJE****DIA 5**

ALMUERZO 5 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con aceite				
Arroz parboilizado	205	70	20,5	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 5 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con queso rallado				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Queso rallado	17	20	1,7	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	60	60	6	6

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE**GRAMAJE****DIA 6**

ALMUERZO 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Manzana al horno diet				
Manzana	100	120	10	12
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con queso rallado				
Arroz blanco	205	70	20,5	7
Queso rallado	17	20	1,7	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE**GRAMAJE****DIA 7**

ALMUERZO 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con queso fresco				
Arroz parboilizado	205	70	20,5	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Queso cuartirolo	42	45	4,2	4,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Pera cocida diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	60	60	6	6

CENA 7	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con queso rallado				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Queso rallado	17	20	1,7	2
Aceite	10	10	1	1
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	60	60	6	6

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 4: DIETA ASTRIGENTE
GRAMAJE

TODOS LOS DIAS

DESAYUNO

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Té en saquito	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	60	60	6	6

MERIENDA

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Té en saquito	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	60	60	6	6

Te en saquito: 1 saquito = 2,5gr

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALORICO

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
SEMANA I	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Pollo al horno Zapallitos saltados Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p> <p>CENA Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Ensalada zanahoria y papa Fruta fresca (Manzana)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Tarta de acelga Salpicón de pollo Gelatina diet</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife Ensalada de zanahoria, repollo y tomate Fruta fresca (Pera/manzana)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Hamburguesa de carne Zapallitos a la crema Ensalada de tomates Fruta fresca (manzana)</p> <p>CENA Sopa de verduras Pastel de puré mixto Ensalada mixta Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de Verduras Pollo grillé Ensalada con porotos Aspic de manzana diet</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife Arroz perejilado Ensalada zanahoria rallada Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Carne al horno Panaché de verduras Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo lyonesa Ensalada lechuga y tomate Fruta fresca (pera/manzana)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Pollo al horno Macedonia Ensalada de tomates Pera cocida diet</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife con ajo Ensalada repollo y zanahoria Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Guiso light de pollo y legumbres Futa Citrica (naranja/mandarina)</p> <p>CENA Sopa de verduras Tarta de acelga Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Gelatina diet</p>
	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
SEMANA II	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Pollo al horno Tortilla de papas Ensalada lechuga y cebolla Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife Ensalada de repollo y zanahoria Aspic de manzana diet</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Carne al horno Ensalada de arvejas, tomate y arroz Fruta fresca (Manzana)</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo hervido Ensalada papa, remolacha, lechuga y cebolla Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Bife con cebolla Ensalada zanahoria y papa Gelatina diet</p> <p>CENA Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Acelga al plato Fruta fresca (Manzana)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Zapallitos rellenos con pollo Puré amarillo Fruta fresca (Manzana)</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo saltado Fideos cinta Ensalada tomate y lechuga Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Tarta de zapallitos Ensalada de tomates Gelatina diet</p> <p>CENA Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Ensalada lechuga, cebolla y arvejas Fruta fresca (Manzana)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Bife con ajo Ensalada lechuga, garbanzos Cebolla y tomate Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p> <p>CENA Sopa de verduras Milanesa al horno Panaché de verduras Fruta fresca (Manzana)</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Hamburguesa de carne Acelga y choclo a la lyonesa Compota de manzana diet</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo al horno Calabaza y cebolla al horno Fruta Citrica (naranja/mandarina)</p>

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 1**

ALMUERZO 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos saltados				
Zapallito	290	400	29	40
Cebolla	50	60	5	6
Ají morrón	40	50	4	5
Aceite	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

CENA 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	13	15	1,3	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria y papa				
Zanahoria	180	200	18	20
Cebolla	25	30	2,5	3
Papa	75	100	7,5	10
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 2**

ALMUERZO 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Tarta de acelga				
Harina de trigo	75	75	7,5	7,5
Margarina	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Acelga	180	300	18	30
Cebolla	17	20	1,7	2
AjÍ morrón	15	20	15	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Queso port salud light	40	40	4	4
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	21	25	2,1	2,5
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Nuez moscada	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Salpicón de pollo				
Pollo	120	200	12	20
Remolacha	100	200	10	20
Lechuga	120	200	12	20
Cebolla	30	35	3	3,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5

CENA 2	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria, repollo y tomate				
Tomate	135	150	13,5	15
Repollo	50	70	5	7
Zanahoria	90	100	9	10
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Pera	100	120	10	12

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 3**

ALMUERZO 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Zapallitos a la crema				
Zapallito	360	500	36	50
Harina de trigo	20	20	2	2
Leche en polvo descremada	15	15	1,5	1,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomates				
Tomate	230	250	23	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12

CENA 3	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de puré mixto				
Carne vacuna picada magra	100	125	10	12,5
Zapallo	120	200	12	20
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Papa	150	200	15	20
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada mixta				
Lechuga	80	130	8	13
Tomate	110	120	11	12
Cebolla	20	25	2	2,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

Observaciones

HUEVO 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 4**

ALMUERZO 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo grillé				
Pollo	200	330	20	33
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ajo	1,7	2	0,17	0,2
Ensalada con porotos				
Lechuga	30	50	3	5
Cebolla	17	20	1,7	2
Porotos	105	50	10,5	5
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Aspic de manzana diet				
Agua	125	125	12,5	12,5
Manzana	70	80	70	8
Gelatina diet	25	25	2,5	2,5

CENA 4	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz perejilado				
Arroz parboilizado	120	40	12	4
Perejil	5	10	0,5	1
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria rallada				
Zanahoria	180	200	18	20
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 5**

ALMUERZO 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	113	150	11,3	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	15	15	1,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	177	200	17,7	20
Pimienta blanca	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ajo	2	3	0,2	0,3
Perejil	2,5	5	0,25	5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

CENA 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo a la lyonesa				
Pollo	200	330	20	33
Cebolla	43	50	4,3	5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta blanca	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada de lechuga y tomate				
Lechuga	79	130	7,9	13
Tomate	136	150	13,6	15
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Pera	100	120	10	12

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 6**

ALMUERZO 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Macedonia				
Zanahoria	165	185	16,5	18,5
Papa	140	185	14	18,5
Arvejas al natural	50	50	5	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Ensalada de tomates				
Tomate	230	250	23	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Pera cocida diet				
Pera	100	120	10	12
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100
Agua	10	10	1	1

CENA 6	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife con ajo				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ajo	1,5	2	0,15	0,2
Ensalada de repollo y zanahoria				
Repollo blanco	45	60	4,5	6
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	10	10	1	1
Aceite	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 7**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Guiso light de pollo y legumbre				
Pollo	180	300	18	30
Garbanzos	60	30	6	3
Cebolla	20	25	2	2,5
Ají morrón	12	15	1,2	1,5
Zapallo	150	250	15	25
Puré de tomates	50	50	5	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Pimienta blanca	0,5	0,5	0,05	0,05
Comino	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Tarta de acelga				
Harina de trigo	75	75	7,5	7,5
Margarina	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Acelga	180	300	18	30
Cebolla	17	20	1,7	2
Ají morrón	15	20	1,5	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Queso port salud light	40	40	4	4
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	20	25	2	2,5
Pimienta blanca	0,5	0,5	0,05	0,05
Nuez moscada	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	100	200	10	20
Zanahoria	160	180	16	18
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	10	10	1	1
Postre: Gelatina diet				
Polvo gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5

Huevo: 2,5kg = 50 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 8**

ALMUERZO 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Tortilla de papas				
Papa	205	270	20,5	27
Huevo	30	35	3	3,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Cebolla	30	35	3	3,5
Aceite	10	10	1	1
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de lechuga y cebolla				
Lechuga	60	100	6	10
Cebolla	25	30	2,5	3
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

CENA 8	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de repollo y zanahoria				
Repollo blanco	45	60	4,5	6
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Aspic de manzana diet				
Agua	125	125	12,5	12,5
Manzana	70	80	7	8
Gelatina diet	25	25	2,5	2,5

HUEVO: 3,5KG = 70 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 9**

ALMUERZO 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Ajo	2	3	0,2	0,3
Perejil	2,5	5	0,25	0,5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada de arvejas, tomate y arroz				
Arvejas al natural	50	50	5	5
Tomate	135	150	13,5	15
Arroz parboilizado	120	40	12	4
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12

CENA 9	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de papa, remolacha, lechuga y cebolla				
Remolacha	110	220	11	22
Papa	90	120	9	12
Lechuga	50	80	5	8
Cebolla	20	25	2	2,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	10	10	1	1
Aceite	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 10**

ALMUERZO 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife con cebolla				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Cebolla	45	50	4,5	5
Pimienta blanca	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Ensalada de zanahoria y papa				
Zanahoria	180	200	18	20
Cebolla	25	30	2,5	3
Papa	75	100	7,5	10
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5

CENA 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Acelga al plato				
Acelga	220	365	22	36,5
Ají morrón	30	40	3	4
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Ajo	4	5	0,4	0,5
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO 1 kg = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 11**

ALMUERZO 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos rellenos con pollo				
Zapallito	360	500	36	50
Zanahoria	30	35	3	3,5
Almidón de maíz	5	5	0,5	0,5
Leche en polvo descremada	5	5	0,5	0,5
Pollo	150	250	15	25
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré amarillo				
Zapallo	120	200	12	20
Zanahoria	115	130	11,5	13
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12

CENA 11	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo saltado				
Pollo	100	165	10	16,5
Cebolla	50	60	5	6
Ají morrón	40	50	4	5
Tomate	100	110	10	11
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Pimentón	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Fideos cinta				
Fideos cinta	150	50	15	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Ensalada de lechuga y tomate				
Lechuga	80	130	8	13
Tomate	110	120	11	12
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 12**

ALMUERZO 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Tarta de zapallitos				
Harina de trigo	75	75	7,5	7,5
Margarina	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua	C/n	C/n	C/n	C/n
Zapallitos	180	250	18	25
Cebolla	17	20	1,7	2
Ají morrón	15	20	1,5	2
Leche en polvo descremada	10	10	1	1
Queso port salud light	40	40	4	4
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	21	35	2,1	3,5
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Nuez moscada	1	1	0,1	0,1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomates				
Tomate	230	250	23	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Orégano seco	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Gelatina diet				
Polvo de gelatina diet	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5

CENA 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Ensalada de lechuga, cebolla y arvejas				
Lechuga	60	100	6	10
Cebolla	25	30	2,5	3
Arvejas al natural	40	40	4	4
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12

Observaciones

HUEVO: 3,5 kg = 70 unidades

HUEVO: 1 kg = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 13**

ALMUERZO 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife con ajo				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ajo	1,5	2	0,15	0,2
Ensalada con garbanzos				
Zanahoria	90	100	9	10
Tomate	110	120	11	12
Garbanzos	60	30	6	3
Lechuga	50	80	5	8
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Vinagre	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

CENA 13	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Milanesa al horno				
Carne vacuna magra	180	200	18	20
Huevo	17	20	1,7	2
Pan rallado	20	20	2	2
Aceite	10	10	1	1
Ajo	1	1,3	0,1	0,13
Perejil	2,5	5	0,25	0,5
Limón	20	30	2	3
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11,5	15
Zapallo	120	200	12	20
Zanahoria	150	170	15	17
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12

Observaciones
HUEVO: 2kg = 40 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO
GRAMAJE****DIA 14**

ALMUERZO 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	200	18	20
Zanahoria	18	20	1,8	2
Huevo	8	10	0,8	1
Aceite	5	5	0,5	0,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Acelga y choclo a la lyonesa				
Acelga	220	365	22	36,5
Cebolla	30	35	3	3,5
Choclo, granos amarillos	70	70	7	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Ajo	4	5	0,4	0,5
Pimienta	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana diet				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Edulcorante sobre (u)	1	1	100	100

CENA 14 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Cebolla	13	15	1,3	1,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Calabaza y cebolla al horno				
Calabaza	150	250	15	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Cebolla	155	180	15,5	18
Aceite	10	10	1	1
Postre: Fruta fresca				
Mandarina o naranja	100	150	10	15

Observaciones

HUEVO: 1 kg= 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 5: HIPOCALÓRICO**GRAMAJE****TODOS LOS DIAS****DESAYUNO**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Edulcorante sobre (u)	2	2	200	200
Mermelada dietética	25	25	2,5	2,5
Yerba mate,saquito	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	50	50	5	5

MERIENDA

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche en polvo descremada	20	20	2	2
Edulcorante sobre (u)	2	2	200	200
Queso untable descremado	20	20	2	2
Infusión -sobre de té	2,5	2,5	0,25	0,25
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	50	50	5	5

COLACION I

Infusión y fruta

Agua	200	200	20	20
Yerba mate	2,5	2,5	0,25	0,25
Manzana	100	120	12	12
Edulcorante sobre (u)	2	2	0,2	0,2

Observación

Infusión, sobre de te: 2,5 gr = 1 saquito

Infusión, sobre de mate cocido: 2,5 gr = 1 saquito

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Budín de zapallitos Queso y dulce Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Puré mixto Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de arroz Pollo hervido Papas al natural Ensalada remolacha cocida Gelatina Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de sémola Bife Ensalada de zanahoria, tomate y arroz Manzana al horno Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Hamburguesa de carne Zapallitos a la crema Pera cocida Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Pastel de papas Panaché de verduras Gelatina Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo hervido Polenta con queso fresco Aspic de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife Ensalada de tomate y zanahoria cocida Manzana al horno Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de fideos Carne al horno Panaché de verduras Fruta fresca (Manzana) Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Arroz con pollo Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Pollo al horno Macedonia Manzana al horno Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Albóndigas Puré mixto Ensalada de tomates Compota de manzana Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Arroz con pollo Queso y dulce Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Pastel de zapallo Ensalada de remolacha cocida Gelatina Pan tostado</p>
DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
<p>ALMUERZO Sopa de fideos Pollo al horno Mix de verduras al horno Compota de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Bife Polenta con aceite Gelatina Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Albóndigas Arroz con queso fresco Manzana al horno Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de fideos Pollo hervido Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Bife Zanahorias vicky Ensalada de tomates Aspic de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Macedonia Fruta fresca (Manzana/Pera) Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Zapallitos rellenos con pollo Arroz blanco Gelatina Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo hervido Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Manzana al horno Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de verduras Bife Ensalada de zanahoria, tomate y arvejas Compota de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de arroz Hamburguesa de pollo Puré mixto Pera cocida Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Hamburguesa de carne Papas al natural Gelatina Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de verduras Pollo al horno Panaché de verduras Fruta fresca (Manzana) Pan tostado</p>	<p>ALMUERZO Sopa de sémola Albóndigas Fideos con aceite Compota de manzana Pan tostado</p> <p>CENA Sopa de fideos Pollo al horno Calabaza con queso fresco Pera cocida Pan tostado</p>

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 1**

ALMUERZO 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Budín de zapallitos				
Zapallitos	250	345	25	34,5
Huevo	12	14	1,2	1,4
Harina de trigo 000	10	10	1	1
Margarina	5	5	0,5	0,5
Leche descremada fluida deslactosada	10	10	1	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Queso y dulce				
Queso port salud light	50	50	5	5
Dulce de membrillo	50	50	5	5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 1	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	13	15	1,3	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Agua	10	10	1	1
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

Observaciones

HUEVO 1 kg = 20 unidades

HUEVO 1,4 kg = 28 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 2**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Papas al natural				
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada remolacha cocida				
Remolacha	110	220	11	22
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	30	30	3	3

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
CENA 2				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada zanahoria, tomate y arroz				
Tomate	90	100	9	10
Arroz parboilizado	120	40	12	4
Zanahoria	100	110	10	11
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 3**

ALMUERZO 3 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Zapallitos a la crema				
Zapallito	220	300	22	30
Harina de trigo	10	10	1	1
Leche descremada fluida deslactosada	10	10	1	1
Aceite	10	10	1	1
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Agua	10	10	1	1
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 3 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de papas				
Carne vacuna magra picada	120	145	12	14,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	10	10	1	1
Leche descremada fluida deslactosada	10	10	1	1
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11,5	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	30	30	3	3

Observaciones

HUEVO 1 kg = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 4**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con queso fresco				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Queso port salud light	45	45	4,5	4,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Aspic de manzana				
Agua	125	125	12,5	12,5
Manzana	70	80	7	8
Gelatina	25	25	2,5	2,5
Pan tostado	30	30	3	3

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
CENA 4				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomate y zanahoria cocida				
Zanahoria	80	90	8	9
Tomate	100	110	10	11
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Manzana al horno				
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 5**

ALMUERZO 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11,5	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Carne al horno				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Perejil	2,5	5	0,25	0,5
Aceite	5	5	0,5	0,5
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 5	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingrediente				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua /caldo	50	50	5	5
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Agua	10	10	1	1
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 6**

ALMUERZO 6 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Macedonia				
Zanahoria	165	185	16,5	18,5
Papa	140	185	14	18,5
Arvejas al natural	50	50	5	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 6 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de tomates				
Tomate	230	250	23	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Compota de manzana				
Manzana	85	100	8,5	10
Agua	120	120	12	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 7**

<u>ALMUERZO 7</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con pollo				
Arroz parboilizado	175	60	17,5	6
Pollo	120	200	12	20
Zanahoria	35	40	3,5	4
Aceite	20	20	2	2
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Agua /caldo	50	50	5	5
Postre: Queso y dulce				
Queso port salud light	50	50	5	5
Dulce de membrillo	50	50	5	5
Pan tostado	30	30	3	3

<u>CENA 7</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz parboilizado	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pastel de zapallo				
Zapallo	200	330	20	33
Zanahoria	22	25	2,2	2,5
Carne vacuna magra picada	100	125	10	12,5
Harina de maíz	105	35	10,5	3,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha cocida				
Remolacha	110	220	11	22
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 8**

<u>ALMUERZO 8</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Mix de verduras al horno				
Zapallo	135	220	13,5	22
Zanahoria	80	90	8	9
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

<u>CENA 8</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Polenta con aceite				
Harina de maíz	210	70	21	7
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 9**

ALMUERZO 9 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	25	30	2,5	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano seco	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz con queso fresco				
Arroz parboilizado	205	70	20,5	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Queso port salud light	45	45	4,5	4,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 9 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Agua	10	10	1	1
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 10**

ALMUERZO 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Zanahorias Vicky				
Zanahoria	180	200	18	20
Perejil	3	6	0,3	0,6
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Ensalada de tomates				
Tomate	230	250	23	25
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Aspic de manzana				
Agua	125	125	12,5	12,5
Manzana	70	80	7	8
Gelatina	25	25	2,5	2,5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 10	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Macedonia				
Zanahoria	165	185	16,5	18,5
Papa	105	140	10,5	14
Arvejas al natural	50	50	5	5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Fruta fresca				
Pera	100	120	10	12
Pan tostado	30	30	3	3

Huevo: 1 kg = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 11**

<u>ALMUERZO 11</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Zapallitos rellenos con pollo				
Zapallito	360	500	36	50
Zanahoria	30	35	3	3,5
Almidón de maíz	5	5	0,5	0,5
Leche descremada fluida deslactosada	50	50	5	5
Pollo	150	250	15	25
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Arroz blanco				
Arroz parboilizado	150	50	15	5
Aceite	15	15	1,5	1,5
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	30	30	3	3

<u>CENA 11</u>	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo hervido				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de remolacha y zanahoria cocida				
Remolacha	80	160	8	16
Zanahoria	115	130	11,5	13
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
aceite	15	15	1,5	1,5
Postre: Manzana al horno				
Manzana	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 12**

ALMUERZO 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Bife				
Carne vacuna	180	200	18	20
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Ensalada de zanahoria, tomate y arvejas				
Zanahoria	115	130	11,5	13
Tomate	90	100	9	10
Arvejas al natural	30	30	3	3
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	15	15	1,5	1,5
Vinagre	5	5	0,5	0,5
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 12	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Ingredientes				
Sopa de arroz				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Arroz	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de pollo				
Pollo	180	300	18	30
Zanahoria	9	10	0,9	1
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Puré mixto				
Papa	150	200	15	20
Zapallo	120	200	12	20
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Agua	10	10	1	1
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 13**

ALMUERZO 13 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Hamburguesa de carne				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	18	20	1,8	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Huevo	8	10	0,8	1
Papas al natural				
Papa	225	300	22,5	30
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Gelatina				
Polvo de gelatina	15	15	1,5	1,5
Agua	125	125	12,5	12,5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 13 Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de verduras				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Apio	10	15	1	1,5
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Acelga	30	50	3	5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Panaché de verduras				
Papa	115	150	11,5	15
Zapallo	90	150	9	15
Zanahoria	110	125	11	12,5
Aceite	20	20	2	2
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Postre: Fruta fresca				
Manzana	100	120	10	12
Pan tostado	30	30	3	3

Observaciones

HUEVO: 1 KG = 20 unidades

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

**MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE****DIA 14**

ALMUERZO 14	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de sémola				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Sémola	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Albóndigas				
Carne vacuna magra picada	180	220	18	22
Zanahoria	27	30	2,7	3
Pan rallado	15	15	1,5	1,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Fideos con aceite				
Fideos cinta	210	70	21	7
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	10	10	1	1
Postre: Compota de manzana				
Agua	120	120	12	12
Manzana	85	100	8,5	10
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Pan tostado	30	30	3	3

CENA 14	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Sopa de fideos				
Agua	250	250	25	25
Calabaza	12	20	1,2	2
Fideos soperos	30	10	3	1
Zanahoria	9	10	0,9	1
Zapallito	18	25	1,8	2,5
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Pollo al horno				
Pollo	200	330	20	33
Sal gruesa	0,5	0,5	0,05	0,05
Aceite	5	5	0,5	0,5
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Calabaza al horno con queso fresco				
Calabaza	270	450	27	45
Sal fina	0,5	0,5	0,05	0,05
Orégano	0,5	0,5	0,05	0,05
Queso port salud light	45	45	4,5	4,5
Aceite	10	10	1	1
Postre: Pera cocida				
Pera	100	120	10	12
Azúcar	5	5	0,5	0,5
Agua	10	10	1	1
Pan tostado	30	30	3	3

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENÚ DIETOTERAPICO N° 6: ADECUADO INTESTINAL
GRAMAJE**TODOS LOS DIAS****DESAYUNO**

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche descremada	200	200	20	20
Azúcar	10	10	1	1
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Infusión- sobre de Té	1	1	100	100
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	30	30	3	3

MERIENDA

Ingredientes	1 RACION		100 RAC.	
	PN	PB	PN	PB
	(gr cc)		(kg lt)	
Leche descremada deslactosada fluida	200	200	20	20
Azúcar	10	10	1	1
Jalea de membrillo	25	25	2,5	2,5
Infusión -sobre de Té	1	1	100	100
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	30	30	3	3

COLACION I

Leche descremada deslactosada fluida	200	200	20	20
Azúcar	10	10	1	1
Queso port salud light	30	30	3	3
Té (u)	1	1	100	100
Agua	200	200	20	20
Pan tostado	30	30	3	3

Observación:

Infusión: 1 sobre de té: 2,5 gr = 1 saquito individual

ANEXO 3

Resol. N° 1049/2014 (D.N.)

MENU DIETOTERAPICO N° 7: HIPOSÓDICO

El menú correspondiente a la DIETA N° 7, está compuesta por idénticos ingredientes que el menú general, sin el agregado de la “sal fina” y “sal gruesa”; y el pan francés deberá ser reemplazado por pan sin sal, en igual cantidad.-

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Todos los productos solicitados deberán responder a las especificaciones detalladas en el Anexo de Especificaciones Técnicas de productos alimenticios que se adjunta y se considera parte integrante de la presente.

Transporte: todos los productos alimenticios deberán ser transportados en vehículos con los medios que aseguren las condiciones higiénicas sanitarias según C.A.A. 154 Bis.

ALIMENTOS ENVASADOS: requisitos

RÓTULO: La totalidad de los alimentos envasados deben cumplir con la norma sobre rotulado conforme C.A.A (Capítulo V - Normas para la rotulación y publicidad de alimentos envasados).

Requisitos de Rótulo:

- Denominación de venta del alimento
- Nombre comercial
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, cuando corresponda
- RNE; RNPA
- Identificación del lote
- Condiciones de conservación
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda
- Rotulado Nutricional
- Se incluirá advertencia con peso neto y peso escurrido, en caso de corresponder.

ENVASES: Todos los envases deben ser de material apto para estar en contacto con alimentos, y cumplir con normativa vigente; deberán encontrarse limpios, sanos, secos; enteros, resistentes, cerrados herméticamente. En el caso de los enlatados se presentarán cerrados y esterilizados industrialmente; libre de golpes; no se admitirán unidades abolladas. No se admitirán envases de vidrio.

PRODUCTO ALIMENTICIO: la totalidad de los alimentos deben presentarse libres de cuerpos extraños, materias terrosas, larvas, insectos, parásitos; en perfecto estado de conservación; no se hallarán alterados, averiados o fermentados según naturaleza del alimento

PRODUCTOS DE ALMACÉN

ACEITE COMESTIBLE

Producto conforme al Art. N° 520 y Art. 525 del C.A.A.; comestible de una sola semilla; de consistencia fluida, aspecto límpido a 25°C

ARROZ BLANCO O PULIDO

Grano blanco o pulido, tipo largo ancho (Doble Carolina), calidad “0000”, conforme a los art. 648, 649 y 651 del C.A.A; los granos se presentarán duros, secos, enteros, blancos o ligeramente amarillentos, limpios.

ARROZ PARBOIL

Grano blanco, tipo largo fino, calidad “0000”, conforme a los art. 648, 649, 651 y 652 del C.A.A; los granos se presentarán duros, secos, enteros, ligeramente amarillentos, limpios.

AZÚCAR

Producto conforme al art. 768.bis y 769 del C.A.A; común tipo A; de color blancuzco; seco.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ALMIDÓN DE MAÍZ

Producto elaborado conforme al art. 674 del C.A.A.; en perfecto estado de conservación. En el mismo envase no se admitirán almidones o féculas de distintos vegetales.

ARVEJAS FRESCAS EN CONSERVA ó ARVEJAS EN CONSERVA

Producto conforme al art. 927 del C.A.A.;

CIRUELA DESECADA SIN CAROZO

Producto conforme al art. 906 del C.A.A.; sin piel; sin carozo; tamaño mediano; grado de selección “Elegido”.

CHOCLO AMARILLO EN CONSERVA, GRANO ENTERO

Producto conforme el Art. 929 del CAA, envasados en un medio líquido apropiado.

DULCE DE MEMBRILLO

Producto conforme al art. 811 del C.A.A.; de textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente; del color propio de la variedad; libre de semillas

DURAZNO DESECADO DESCAROZADO (OREJONES DE DURAZNO)

Producto conforme al art. 909 del C.A.A.; sin piel; sin carozo; tamaño mediano; grado de selección “Elegido”.

EDULCORANTE EN POLVO

Producto conforme art. 1345, 1347bis y 1348 del CAA; elaborado con edulcorante no nutritivo; en polvo.

Presentación: sobres individuales.

ESENCIA DE VAINILLA (AROMATIZANTE ARTIFICIAL A VAINILLA - SOLUCIÓN DE ETILVAINILLINA)

Producto conforme a los Art. 1298, 1299, 1311 y 1314 del C.A.A.; aromatizante artificial de vainilla, líquido.

EXTRACTO DOBLE DE TOMATES

Producto conforme art. 946 del CAA; libre de fragmentos de piel, semillas, pulpa; con extracto seco libre de cloruro de sodio entre 28,1 y 36,0%.

Rótulo: extracto seco libre de cloruro de sodio.

FIDEOS SECOS (para sopa, guiseros, largos)

Producto conforme art. 706 y 707 del C.A.A.; elaborados con sémola de trigo candeal en perfecto estado de conservación.

Variedad:

Fideos secos para sopa: ave maría, pamperitos, dedalitos.

Fideos secos para guiso: mostacholes, codos, fusillis, tirabuzón.

Fideos secos largos: tallarín, cintas

FLAN DE VAINILLA EN POLVO

Producto conforme al Art. 818 del C.A.A.; de forma pulverulenta

GARBANZOS

Producto conforme al Art. 859 del C.A.A., granos enteros, secos; de tamaño relativamente uniforme. Se tolerará hasta un 10% de granos defectuosos. Última cosecha.

GELATINA DIETÉTICA EN POLVO

Producto conforme art. 815 y 1349 del C.A.A.; polvo fino y homogéneo. Sabor frutal.

GELATINA EN POLVO

Producto conforme Art. 815; Sabor frutal

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

HARINA DE MAÍZ PARA PREPARAR POLENTA

Producto elaborado conforme al art. 694 del C.A.A.; de aspecto uniforme, finamente granulado, seco, de color amarillento anaranjado. No podrá contener harinas de otros cereales.

HARINA DE TRIGO “000”

Producto elaborado conforme al art. 661 del C.A.A.; en perfecto estado de conservación; seco.

JALEA DE MEMBRILLO

Producto conforme al art. 813 del C.A.A.; de consistencia semisólida; gelatinosa, firme y limpia al corte; con sabor y olor propio; de aspecto límpido; en buen estado de conservación.

LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA FLUIDA

Producto líquido, elaborado con leche parcialmente descremada, reducida en lactosa, ultra pasteurizada homogeneizada, fortificada con calcio y vitaminas A, C y D. Reducción de lactosa: 80%; producto apto para celíacos. Cantidad de lactosa: 0.9 gr %; tenor graso: 1.5 gr %, cantidad de calcio: 140mg%.

Presentación: en envase de cartón Tetra Prisma Square.

Rótulo: con símbolo “sin TACC”

LECHE DESCREMADA EN POLVO

Producto conforme al art. N° 569 del C.A.A.; polvo uniforme, color ligeramente amarillento

LENTEJAS SECAS

Producto conforme art. 877 y 883 del C.A.A. Granos enteros, lisos, sanos, secos; de tamaño relativamente uniforme. Se tolerará hasta un 10% de granos defectuosos. Última cosecha

MERMELADA DIETÉTICA

Producto conforme al Art.1371 del C.A.A.; consistencia untable, elaborada con una sola fruta, el producto presentará una reducción calórica mínima del 25% con respecto al producto original a expensas de carbohidratos asimilables. Sabor: varios sabores.

MERMELADA DE FRUTA

Producto conforme art. 810 del C.A.A.; de consistencia untable, elaborada con una sola fruta; libre de semillas. Sabor: varios sabores

PAN FRANCÉS

Producto elaborado conforme al Art. N°726 del C.A.A.; de miga porosa, elástica y homogénea; corteza de color uniforme amarillo-dorado; olor y sabor agradables. Las unidades serán de tamaño y peso homogéneo, pesando entre 40 y 60 gr.

PAN RALLADO

Producto conforme Art 754 del CAA; granos visibles de tamaño uniforme; seco, color amarillo-dorado.

POLVO PARA PREPARAR POSTRE

Producto conforme al Art. 818 del C.A.A.; de forma pulverulenta. Sabores varios

POROTOS

Producto conforme al Art. 877 y Art. 885 del C.A.A.; granos enteros, de tamaño relativamente uniforme. Última cosecha; variedad: alubia, poroto manteca y poroto pallar.

PURÉ DE TOMATES

Producto conforme art. 946 del CAA; libre de fragmentos de piel, semillas, pulpa; con extracto seco libre de cloruro de sodio entre 8,37 y 11,99%.

Envase: sano, limpio; herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente; libre de golpes.

Rótulo: incluirá advertencia con peso neto y peso escurrido; extracto seco libre de cloruro de sodio.

QUESO RALLADO

Artículo conforme al art. 640 del C.A.A.; aspecto en forma de gránulos o hebras. Envasado.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

RAVIOLES DE RICOTA Y JAMÓN

Pastas frescas rellenas conforme, art. 721 y 721 bis.

RAVIOLES DE VERDURA

Pastas frescas rellenas conforme, art. 721 y 721 bis; relleno de un solo tipo de verduras o varias

SÉMOLA

Producto conforme a los Art. 668 y 669 del C.A.A.; sémola de trigo candeal de cocción rápida, se presentará seca, de color amarillento grisáceo uniforme.

TÉ EN SAQUITOS

Producto elaborado conforme al Art. 1189 del C.A.A; contenido en un envase de papel apropiado,. El material de los sobres deberá ser resistente a las manipulaciones a las que sean sometidas; el material del hilo que contengan deberá ser bromatológicamente apto.

Envase: de primer uso; sano, limpio e inviolable

TOMATES AL NATURAL

Producto conforme art. 943 del CAA; tipo común; envasados en su propio jugo sin diluir ni concentrar; última cosecha.

Envase: sano, limpio; herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente; libre de golpes.

Rótulo: incluirá advertencia con peso neto y peso escurrido.

TOMATE TRITURADO

Producto conforme al Art. 948 del CAA, con el contenido adecuado de extracto seco libre de cloruro de sodio conforme al Art. 946 del CAA.

Rótulo: extracto seco libre de cloruro de sodio.

VINAGRE DE MANZANA

Producto conforme art. N°1335 del C.A.A.; libre de elementos o cuerpos extraños en suspensión o decantados en el envase que lo contenga.

Envase: sano, limpio e inviolable; transparente; herméticamente cerrado; no vidrio.

YERBA MATE EN SAQUITOS

Producto elaborado conforme al art. 1197 del C.A.A; contenida en un envase de papel apropiado, inocuo para la salud, de sabor neutral, sin sustancias capaces de transferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate. El material de los sobres deberá ser resistente a las manipulaciones a las que sean sometidas; el material del hilo que contengan deberá ser bromatológicamente apto.

Envase: de primer uso; sano, limpio e inviolable.

PRODUCTOS LACTEOS y OTROS FRESCOS: requisitos

RECEPCIÓN: La temperatura de recepción será de 4° a 8°C.

TRANSPORTE: refrigerado y en condiciones de higiene, con N° de SENASA y CAA 154 Bis.

LEVADURA DE CERVEZA

Producto elaborado conforme al art. 1256 del C.A.A; presentación prensada; de masa uniforme, consistencia firme pastosa, olor “sui géneris”.

MANTECA

Producto conforme al Art. 596 del C.A.A.; pasteurizado, de consistencia sólida plástica a temperatura ambiente (20°C); textura lisa y uniforme, color amarillento.

MARGARINA

Producto conforme al Art. N° 551 del C.A.A.; para uso culinario; sólida a temperatura ambiente; textura lisa y homogénea, sin cámaras de aire o agua; color amarillento uniforme; no evidenciará olores o sabores extraños.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ÑOQUIS DE PAPA

Pasta fresca, refrigerado; conforme al Art 720 y 721bis del C.A.A.; elaborado con mezcla de sémola o semolín, y papa,

Presentación: en bolsas cerradas; producto visible sin aplastamiento.

Se deberán mantener refrigerados a menos de 6°C y expendirse dentro de las 48 horas de elaborados.

QUESO CUARTIROLO

Producto conforme al Art. 621 del C.A.A.; fresco, graso, elaborado con leche entera, de pasta cerrada, blanda, de sabor ligeramente ácido, color uniforme; corteza ligeramente consistente, entera; tiempo de maduración conforme al C.A.A.

Presentación: horma.

QUESO RICOTTA

Producto conforme al Art. 614 del C.A.A., elaborado con leche entera; de masa compacta, finamente granulosa, desmenuzable; color blanco-amarillento uniforme; la forma se adaptará al envase que lo contenga.

QUESO PORT SALUT LIGHT

Producto conforme al Art. 625 del C.A.A.; de pasta blanda, de consistencia elástica,; de corteza lisa; bien formada. Tenor graso: 12%.

Presentación: horma

QUESO MUZZARELLA

Producto elaborado conforme al Artículo 618 del CAA, de mediana humedad y semigraso de acuerdo con lo establecido en el Artículo 605 del CAA; de consistencia semiblanda; textura fibrosa elástica y cerrada; sin corteza ni ojos en la masa.

Presentación: horma/tubo

QUESO UNTABLE DESCREMADO

Producto conforme al Art. 613 del C.A.A.; fresco; de masa cruda, de pasta blanda, desmenuzable, algo untuosa; agua máx. 75%; tenor graso: menor al 10%. La forma se adaptará al envase que lo contenga.

QUESO TYBO

Producto conforme al art. 633 del CAA; tenor graso: entre 25% y 44%; Presentación en barra; cerrado al vacío.

YOGUR ENTERO SABORIZADO

Producto conforme al Art. 576 del C.A.A. elaborado con leche entera, fresco, de consistencia firme; color uniforme; sabor frutal, variado.

Presentación: pote de 200gr, con tapa cierre termosellado.

HORTALIZAS y FRUTAS FRESCAS: requisitos

ENVASES: Todos los envases deben ser de material apto para estar en contacto con alimentos, y cumplir con normativa vigente; deberán encontrarse limpios, sanos. **No se aceptarán cajones de madera** como elemento de acopio de hortalizas y frutas conforme reglamentación vigente; el Adjudicatario proveerá otros recipientes o cajones plásticos de uso exclusivo.

RECEPCIÓN: la mercadería se presentará sana, limpia conforme art 822 y 887 tris del CAA; razonablemente libre de tierra para los tubérculos; en todos los rubros se requerirán tamaños razonablemente uniformes del mismo alimento; para las frutas frescas se requerirá posean características organolépticas (madurez de consumo) definidas en art. 887 bis del CAA.

TRANSPORTE: limpio y al abrigo de la luz solar directa. Según Art. 154 Bis y Reglamentación SENASA.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

A) HORTALIZAS: todos los rubros de hortalizas cumplirán con art 820 del CAA; presentarán características organolépticas conservadas propias de cada producto.

ACELGA

Conforme art 849 CAA
Presentación: cajón.

APIO

Conforme art 854 CAA.
Presentación: cajón.

AJÍES

Conforme art 873 CAA.
Presentación: cajón.

AJOS

Conforme art 842 CAA.
Presentación: en cabezas, sin ristra

BATATAS

Conforme art 827 CAA; sin brotes, razonablemente libres de tierra adherida, de tamaño uniforme, con un peso mínimo por unidad de 200 gr.
Presentación: bolsas.

BERENJENAS

Conforme art 867 CAA.
Presentación: cajón.

CEBOLLA

Conforme art 843 CAA; enteras. Sin brotes; con un peso mínimo unidad de 80 gr.
Presentación: bolsas.

CHAUCHAS

Conforme art 868 CAA.
Presentación: cajón/bolsa.

ESPINACA

Conforme art 860 CAA
Presentación: cajón.

LECHUGA

Conforme art 861 CAA.
Presentación: cajón.

PAPAS

Conforme art 832 CAA; sin brotes, razonablemente libres de tierra adherida, de tamaño uniforme, con un peso mínimo por unidad de 100gr.
Presentación: bolsas x 50 kg.

PEREJIL

Conforme art 863 CAA
Presentación: cajón.

PUERRO

Conforme art 843 sexta CAA.
Presentación: cajón.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

REMOLACHAS

Conforme art 836 CAA; razonablemente libres de tierra adherida, de tamaño uniforme, con un peso mínimo por unidad de 100 gr.

REPOLLO:

Conforme art 876 CAA; de color blanco ligeramente verdoso o morado, de tamaño uniforme.

Presentación: cajón/bolsa.

TOMATES

Conforme art 874 CAA; enteros, sanos, frescos, limpios, bien formados y desarrollados, turgentes, de buen color, con un peso mínimo por unidad de 80 gr.

Presentación: cajón.

ZANAHORIAS

Conforme art 841 CAA; razonablemente libres de tierra adherida, de tamaño uniforme, con un peso mínimo por unidad de 80 gr.

Presentación: bolsas.

ZAPALLO CALABAZA

Conforme art 875 CAA; entero, sano, fresco, limpio, bien formado y desarrollado, turgentes, con un peso mínimo por unidad de 1 kg.

Presentación bolsas.

ZAPALLITOS

Enteros, peso mínimo por unidad de 80 gr.

Presentación: cajón.

B) FRUTAS FRESCAS: todos los rubros de fruta se encontrarán comprendidos en Art 888 del CAA; serán frescas conforme art 887 del CAA; presentarán calidad “Comercial” y “Común” conforme art 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

BANANA

Enteras, con un peso mínimo de unidad de 100 gr.

Presentación: a granel.

MANZANAS

Enteras, tamaño uniforme, de buen color de acuerdo a las características y variedad (RomeyBiutty, Red Deliciosas, King Davis); peso mínimo por unidad de 120g.

Presentación: cajón o bolsa

MANDARINAS

Enteras, de tamaño uniforme, firmes; peso mínimo por unidad de 80 gr.

Presentación: cajón.

NARANJAS

Enteras, de tamaño uniforme, firmes, de cáscara fina, con un peso mínimo por unidad de 120 gr.

Presentación: cajón/ bolsa.

LIMONES

Enteros, de tamaño uniforme, de cáscara fina, peso mínimo sugerido por unidad de 50 gr.

Presentación: cajón / bolsa.

PERA

Enteras, tamaño uniforme acorde a la época del año, de buen color, con un peso mínimo por unidad 120 gr.

Presentación: cajón.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CARNES, HUEVO y FIAMBRES: requisitos

RÓTULO:

- Registro de SENASA del Establecimiento

ENVASES: Todos los envases deben ser de material apto para estar en contacto con alimentos, y cumplir con normativa vigente; deberán encontrarse limpios, sanos e inviolables, cerrado herméticamente al vacío; material continuo, libre de pinchaduras y/o pérdidas.

RECEPCIÓN: deberán presentarse envasadas al vacío; exenta de piel, huesos y vísceras; con temperatura entre 2°C y 4°C. No se decepcionará congelada ni freezada.

TRANSPORTE: en vehículo limpio, refrigerado y habilitado por SENASA. No se presentará congelada ni freezada.

CARNE VACUNA

Conforme Art. 248 del CAA; carne vacuna fresca sin hueso, en cortes enteros, provendrá de partes comestibles de cuartos traseros y delanteros de bovinos, declarados aptos por el SENASA; estará exenta de piel, huesos y vísceras.

Presentación: en rótulo aclarará denominación del corte vacuno

CARNE PICADA MAGRA

Conforme al Art. 255 del CAA; se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno; con color, olor y consistencia característicos; sin corpúsculos de grasa visible.

POLLO

Conforme Art. 256 y 259 del C.A.A. frescos, enfriados; sin menudos, .Peso mínimo por pieza: 1,800kg. Peso esperado por pieza: 1,800 kg a 2,200kg.

No se aceptarán pollos tratados con clortetraciclina ni con clohidrato de oxitetraciclina.

Presentación: en cajones de 20kg (de nueve a once cabezas por cajón; peso aproximado de pieza: entre 1.8k a 2.2kg)

HUEVOS DE GALLINA

Producto conforme al Art. 491 del C.A.A.; de color blanco, cáscara sana y limpia. Presentación: envasados en docena o maples de 30 unidades cada una.

JAMÓN COCIDO

Conforme al Art. 294 del C.A.A; pieza entera; desosada; color rosado uniforme y olor característico. El producto se recibirá refrigerado a una temperatura de hasta 4°C.

Presentación: pieza entera; no se aceptan piezas picadas, procesadas, feteadas o congeladas.

MERLUZA FILET SIN ESPINAS

Producto conforme art. 272 del CAA; en filet; sin espinas; consistencia firme. El producto se recibirá refrigerado a una temperatura de hasta 2°C.

CONDIMENTOS

AJÍ MOLIDO

Conforme al Art. 1203 del C.A.A; polvo grosero; sabor picante; color intenso.

COMINO

Conforme al Art. 1217 del C.A.A; polvo fino; seco; de olor característico.

CÚRCUMA (CONDIMENTO PARA ARROZ)

Conforme al Art. 1230 del C.A.A; aspecto pulverulento, libre de grumos; de color amarillo.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

NUEZ MOSCADA

Producto conforme art. N° 1231 del C.A.A; presentación en polvo; seco, fino; uniforme.

ORÉGANO

Conforme al Art. 1226 del C.A.A; seco; de olor característico.

PIMENTÓN

Conforme al Art. 1233 del C.A.A; producto pulverulento, de color rojo oscuro intenso; libre de grumos.

PIMIENTA BLANCA EN POLVO

Conforme al Art. 1234 del C.A.A; polvo fino; de color blancuzco uniforme; de sabor picante y olor característico; libre de grumos.

SAL FINA

Conforme al Art. 1267 del C.A.A; destinada al consumo humano; deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. No deben contener nitritos y nitratos. No se aceptarán sales adicionadas con esencias.

SAL GRUESA

Conforme al Art. 1267 del C.A.A; destinada a consumo humano; deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, gruesa; de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. No deben contener nitritos y nitratos.

“ANEXO 3”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

DIETA GENERAL PARA CELÍACOS ALOJADOS EN ESTABLECIMIENTO
DEL SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL

LISTADO ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Conforme a la ley 26.588 - Ley Nacional de Enfermedad Celíaca, requisitos:

- El servicio elaborador de alimentos deberá acondicionar en la cocina un sector exclusivo, identificado y delimitado destinado a la manipulación de alimentos libre de gluten
- El catering deberá presentar y ejecutar una Guía de Buenas Prácticas de Manufactura específica para manipular alimentos libres de gluten, cuya copia que deberá presentar al Jefe Médico o Nutricionista del Establecimiento.
- Todos los **alimentos envasados deben** cumplir con el Artículo 1383 bis del Código Alimentario Argentino (CAA) sobre identificación de alimentos libres de gluten, a saber:

Aceite
Ají molido
Arvejas al natural
Arroz blanco
Arroz parboilizado
Azúcar
Comino
Dulce de membrillo
Esencia de vainilla
Galleta de arroz
Garbanzos
Harina de maíz
Lentejas
Leche en polvo descremada
Margarina
Mate cocido en saquito
Mermelada de frutas
Nuez moscada en polvo
Orégano
Pimienta blanca en polvo
Pimentón
Porotos
Puré de tomate
Queso cuartirolo
Queso mozzarella
Sal fina
Sal gruesa
Tomate triturado
Vinagre

REQUISITOS ESPECIFICOS:

Todos los productos solicitados deberán responder a las especificaciones detalladas en el Anexo de Especificaciones Técnicas de productos alimenticios que se adjunta y se considera parte integrante de la presente.

RÓTULO: Identificación **Alimento Libre de Gluten** – Acorde al Art. 1383bis del C.A.A

ALIMENTOS: Sólo se describe Galleta de arroz por ser el producto no contemplado en los Artículos anteriores.

GALLETA DE ARROZ

Producto conforme al Art. 760 del C.A.A. masa elaborada con harina de arroz y harina de soya, además de otros ingredientes, todos exentos de gluten a los que se les dan formas variadas antes del horneado.

TABLA DE REEMPLAZOS DE ALIMENTOS

100 cc de LECHE ENTERA FLUÍDA pueden reemplazarse por:

15 g de leche entera en polvo ó
100 g de yogur entero sin agregados, ó
30 g queso crema, ó
20 g de queso cuartirolo, ó
15 g queso Mar del Plata, ó
130 cc leche semidescremada, ó

100 g de CARNE VACUNA pueden reemplazarse por:

100 g de carne de ave, ó
50 gr de carne de cerdo, ó
115 gr de hígado, ó
160 gr de pescado, ó
60 gr de jamón cocido o paleta cocida, ó
2 huevos, ó
1 huevo más 25 gr de queso cuartirolo

100 g de PAN pueden reemplazarse por:

60 gr de galletitas tipo de agua

100 gr HARINA DE MAIZ (polenta) por:

150 g de ñoquis de papa, ó
100 g de arroz blanco crudo, ó
75 g de fideos secos crudos, ó
2 porciones de pizza de tomate y queso, ó
4 tapas de empanadas, ó
100 g de tapa para tarta

VEGETALES GRUPO “A”: son intercambiables entre sí por igual cantidad:

acelga, achicoria, ají, apio, berenjena, berro, brócoli, cardo, coliflor, escarola, espárrago, espinaca, hinojo, hongos, lechuga, pepino, rabanito, radicheta, repollitos de Brusellas, repollo (blanco y colorado), tomate y zapallito verde y zucchini.

100 g de VEGETALES GRUPO “A” pueden reemplazarse por:

50 g de Vegetales del grupo “B” ó
25 g de Vegetales del grupo “C”

VEGETALES GRUPO “B”: son intercambiables entre sí por igual cantidad:

alcaucil, arveja fresca, brotes de soja, cebolla, cebolla de verdeo, chauchas, puerro, palmitos, remolacha, zanahoria y zapallo de cualquier variedad.

100 g de VEGETALES GRUPO “B” pueden reemplazarse por:

200 g de Vegetales del grupo "A" ó
50 g de Vegetales del grupo "C"

VEGETALES GRUPO "C": son intercambiables entre sí por igual cantidad:

batata, granos de choclo, mandioca y papa.

100 g de VEGETALES GRUPO "C" pueden reemplazarse por:

400 g de Vegetales del grupo "A", ó

200 g de Vegetales del grupo "B", ó

20 g de fideos secos crudos, ó

20 g de arroz blanco crudo.

100 gr LENTEJAS secas por:

100 g arvejas secas

95 g garbanzos secos

100 g porotos secos en cualquier variedad (de manteca, aduki, alubia, negros y rojos)

10 cc de ACEITE pueden reemplazarse por:

12 g de manteca, ó

25 cc de crema de leche

15 g de mayonesa

10 cc de AZÚCAR pueden reemplazarse por:

13 g de miel, ó

15 g de mermelada, ó

15 g de dulce compacto

13 g de dulce de leche

TRATAMIENTO DE CARNE VACUNA Y POLLO

CORTES DE CARNE: CARACTERÍSTICAS ESPERADAS DE LOS CORTES VACUNOS

SELECCIÓN DE CORTES DE CARNES SEGÙN METODO DE COCCION:

- Cortes para cocción al horno: nalga, vacío, colita de cuadril, tapa de nalga.
- Cortes para estofado, guisos: roast beef, falda, azotillo, paleta, bola de lomo.
- Cortes para emincé (churrascos sin hueso): bola de lomo, cuadril, cuadrada, nalga, paleta.
- Cortes para carne picada: carnaza, cuadrada, paleta, palomita, tortuguita.

CONTROL DE CALIDAD EN RECEPCION DE CARNE VACUNA.

A fin de facilitar el control de calidad de la carne vacuna que efectúen personal de la institución, las características organolépticas y condiciones de recepción esperadas de la carne vacuna son:

- Aspecto: consistencia firme, no pegajosa; sin contusiones (golpes superficiales con cambio de color de la carne).
- Color de la carne: desde rojo vivo al rosado; color de la grasa: característico.
- Olor: característico.

Almacenamiento: la carne vacuna fresca y pollo fresco se ubicará en cámara frigorífica o heladera; luego de la recepción podrá almacenarse en freezer. En caso de almacenar carnes frescas y/o pollo en el freezer, éstas deberán rotularse con fecha del día del congelamiento, nombre del corte y peso del mismo.

La temperatura recomendada en heladera o cámara para almacenar carnes es de 2° a 4° C.

Rotulado Nutricional: deberá contener denominación, identificación del frigorífico o establecimiento según corresponda, número de lote, fecha de envasado y peso neto.

Todos los cortes de carne vacuna se recibirán envasados al vacío.

TRATAMIENTO DE CARNE CONGELADA

En caso de recibir carne congelada vacuna y/o pollo, todas las piezas tendrán rotulado nutricional. El adjudicatario es responsable de transportar la carne congelada en vehículos habilitados para tal fin conforme a reglamentación vigente, y de proveer equipamiento refrigerado que permita realizar el correcto proceso de descongelamiento, así como de acreditar el origen y tratamiento de los productos.

CAUSA DE RECHAZO DE CARNE VACUNA Y POLLO

- No se aceptará carne que presente características anormales; que provenga de un transporte cuya refrigeración e higiene no es adecuada; que provenga de un transporte sin número de habilitación del SENASA.
- No se recibirán carnes en proceso de descongelamiento en tránsito.

En caso de que ingrese al establecimiento carne de otra naturaleza (como cerdo por ejemplo) se procederá de igual manera en todos los casos que lo indicado para pollo y carne vacuna.

ANEXO 4

DETALLE DE COTIZACION

Renglón	Detalle		Cantidad	U.Medida	P.Unitario
1	ADQUISICION DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS Y CENAS. "COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II (MARCOS PAZ)"	ITEM DESAYUNO / MERIENDA	1	Comida	
2	ADQUISICION DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS Y CENAS. "COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL II (MARCOS PAZ)"	ITEM ALMUERZO / CENA	1	Comida	
IMPORTE TOTAL DE LA OFERTA					

Observaciones:

- La Adjudicataria deberá tener previsto en el valor de la ración el costo de las colaciones en el caso de corresponder, de acuerdo a lo establecido en el Anexo 1, Inc. a) Ap.4.-
- Los oferentes deberán cotizar por grupo de renglones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 4 inciso d) y en el artículo 11 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

ANEXO 5

FORMULARIO ESTRUCTURA DE COSTOS

REGLON: _____	MONTO EN PESOS	INCIDENCIA % SOBRE EL RUBRO	INCIDENCIA % SOBRE LA BASE IMPONIBLE
1. Materia prima			
2. Insumos			
3. Materiales			
A. TOTAL MATERIA PRIMA (1+2+3)		100%	
4. Remuneración			
5. Cargas sociales			
6. Otros			
B. TOTAL MANO DE OBRA (4+5+6)		100%	
7. Transportes y fletes			
8. Gastos comerciales			
9. Gastos administrativos			
10. Gastos de producción			
11. Gastos financieros			
C. TOTAL GASTOS (7+8+9+10+11)		100%	
12. Otros impuestos y Tasas municipales			
13. Impuestos provinciales			
14. Impuestos nacionales (excluido IVA)			
D. TOTAL IMPUESTOS (12+13+14)		100%	
E. UTILIDAD		100%	
H. BASE IMPONIBLE DE IVA (A+B+C+D+E)			100%
		ALICUOTA	
I. IMPUESTO VALOR AGREGADO (Indicar alícuota)			
PRECIO UNITARIO COTIZADO (H+I) - Debe ser coincidente con la sumatoria de los valores declarados en la oferta para cada renglón.			

Aclaración:

- Se deberá presentar una estructura de costos que sea representativa de los rubros que componen el grupo de renglones cotizados.
- El "PRECIO UNITARIO COTIZADO" de la estructura debe coincidir con la sumatoria de precios unitarios ofertados para cada renglón que componen el grupo de renglones.
- La estructura de costos deberá ser presentada en formato pdf y Excel.

ANEXO 6

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

Tipo de declarante: Persona física

Nombres	
Apellidos	
CUIT	

Vínculos a declarar

¿La persona física declarante tiene vinculación con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto n° 202/17?

(Marque con una X donde corresponda)

SI	NO
En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario se deberá repetir la información que a continuación se solicita por cada una de las vinculaciones a declarar.	La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

Vínculo

¿Con cuál de los siguientes funcionarios?

(Marque con una X donde corresponda)

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)

Nombres	
Apellidos	
CUIT	
Cargo	
Jurisdicción	

Tipo de vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Sociedad o comunidad	Detalle Razón Social y CUIT.
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad	Detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente	Proporcione carátula, n° de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaría intervinientes.
Ser deudor	Indicar motivo de deuda y monto.
Ser acreedor	Indicar motivo de acreencia y monto.
Haber recibido beneficios de importancia de parte del	Indicar tipo de beneficio y monto estimado.

funcionario		
Amistad pública que se manifieste por gran familiaridad y frecuencia en el trato		No se exige información adicional

Información adicional

La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

Firma

Aclaración

Fecha y lugar

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

Tipo de declarante: Persona jurídica

Razón Social	
CUIT/NIT	

Vínculos a declarar

¿Existen vinculaciones con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto n° 202/17?
(Marque con una X donde corresponda)

SI		NO	
En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario, o por más de un socio o accionista, se deberá repetir la información que a continuación se solicita por cada una de las vinculaciones a declarar.		La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.	

Vínculo

Persona con el vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Persona jurídica (si el vínculo a declarar es directo de la persona jurídica declarante)		No se exige información adicional
Representante legal		Detalle nombres apellidos y CUIT
Sociedad controlante		Detalle Razón Social y CUIT.
Sociedades controladas		Detalle Razón Social y CUIT.
Sociedades con interés directo en los resultados económicos o financieros de la declarante		Detalle Razón Social y CUIT.
Director		Detalle nombres apellidos y CUIT
Socio o accionista con participación en la formación de la voluntad social		Detalle nombres apellidos y CUIT
Accionista o socio con más del 5% del capital social de las sociedades sujetas a oferta pública		Detalle nombres apellidos y CUIT

Información adicional

¿Con cuál de los siguientes funcionarios?

(Marque con una X donde corresponda)

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)

Nombres	
Apellidos	
CUIT	
Cargo	

Jurisdicción	
--------------	--

Tipo de vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Sociedad o comunidad		Detalle Razón Social y CUIT.
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad		Detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente		Proporcione carátula, nº de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaría intervinientes.
Ser deudor		Indicar motivo de deuda y monto.
Ser acreedor		Indicar motivo de acreencia y monto.
Haber recibido beneficios de importancia de parte del funcionario		Indicar tipo de beneficio y monto estimado.
Amistad pública que se manifieste por gran familiaridad y frecuencia en el trato		

Información adicional

La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

Firma

Aclaración

Fecha y lugar

ANEXO 7

DECLARACION JURADA PROGRAMA DE INTEGRIDAD – DECRETO N° 277/18

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los días del mes de del año, el que suscribe, con poder suficiente para este acto, DECLARA BAJO JURAMENTO que cuenta con un Programa de Integridad como condición necesaria para poder contratar con el Estado Nacional, de acuerdo a lo establecido en los Artículos 22 y 23 de la Ley N° 27.401.

Firma

Aclaración

Fecha y lugar

ANEXO 8

FUNCIONARIOS INTERVINIENTES

Funcionarios con competencia o capacidad para decidir sobre la contratación o acto conforme a lo establecido en el Artículo 4 Inciso e. 6) del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, se establecen a continuación:

Dr. JUAN LUIS MANZUR
Jefe de Gabinete de Ministros

Dr. MARTIN SORIA
Ministro de Justicia y Derechos Humanos



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Las Malvinas son argentinas

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número:

Referencia: EX-2022-55565407- -APN-DC#SPF - Adq. de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, con destino al Complejo Penitenciario Federal II

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 179 pagina/s.